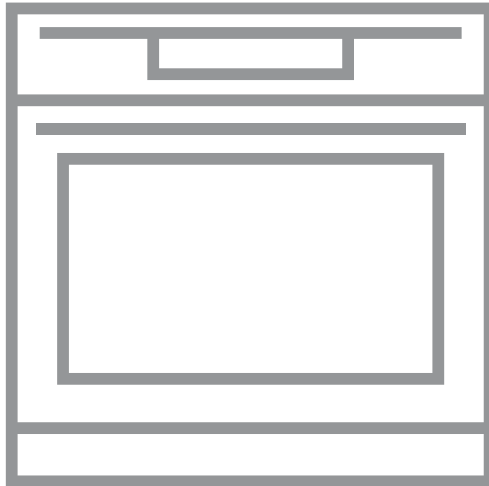


دفتريچهي راهنما



فهرست

۳	۱. اطلاعات ایمنی
۴	۲. توصیه های ایمنی
۷	۳. شرح دستگاه
۸	۴. پانل کنترل
۱۰	۵. پیش از استفاده برای نخستین بار
۱۱	۶. استفاده روزمره
۲۱	۷. عملکردهای ساعت
۲۲	۸. برنامه های خودکار
۲۲	۹. استفاده از لوازم جانبی
۲۴	۱۰. عملکردهای تکمیلی
۲۶	۱۱. نکات و راهنمایی ها
۴۷	۱۲. مراقبت و تمیز کردن
۵۱	۱۳. عیب یابی
۵۳	۱۴. بهره‌وری انرژی

برای کسب نتایج بهتر

از شما به خاطر خرید این دستگاه AEG سپاسگزاریم. این دستگاه برای سالیان متمادی عملکرد بی عیب و نقصی را به همراه فن آوری های جدیدی که شیوه زندگی را آسان تر می کند و در سایر دستگاه های مرسوم یافت نمی شود، برای تان به ارمغان می آورد. برای استفاده ی بهتر از این دستگاه، لطفاً دقایقی را صرف مطالعه ی این دفترچه راهنما کنید.

برای موارد زیر از پایگاه اینترنتی ما دیدن کنید:

برای دریافت توصیه های کاربردی، بروشور، عیب یابی، اطلاعات مربوط به خدمات:

www.aeg.ir/manual



ثبت دستگاه به منظور خدمات رسانی بهتر: www.aeg.ir/register
یا مدل و شماره سریال را به شماره ۳۰۰۰۶۴۰۹۸ پیامک نمایید.



خرید لوازم جانبی، لوازم یدکی و قطعات مصرفی دستگاه:

www.aeg.ir/shop



پشتیبانی از مشتری و خدمات رسانی

همیشه از لوازم یدکی اصلی استفاده کنید.

هنگام تماس با مراکز خدمات مجاز ما اطلاعات زیر را در دسترس داشته باشید: مدل، PNC، شماره سریال. این اطلاعات در برچسب مشخصات دستگاه موجود است.

اطلاعات هشدار/احتیاط- ایمنی

اطلاعات عمومی و نکات

اطلاعات زیست محیطی

این اطلاعات بدون اطلاع قبلی قابل تغییر است.

۱. ⚠️ اطلاعات ایمنی

پیش از نصب دستگاه و استفاده از آن، دستورالعمل های ارائه شده را با دقت مطالعه کنید. شرکت سازنده در قبال صدمات جانی یا خسارات ناشی از نصب یا استفاده ی نادرست مسئول نیست. این دفترچه ی راهنما را برای مراجعه بعدی در محلی مطمئن و در دسترس نگهدارید.

۱.۱ ایمنی کودکان و افراد حساس

- استفاده از این دستگاه توسط کودکان ۸ سال و بالاتر و افراد کم توان باید با نظارت افراد بزرگسال یا آموزش نکات ایمنی و درک خطرات احتمالی همراه باشد.
- اجازه ندهید کودکان با دستگاه بازی کنند.
- تمامی لوازم بسته بندی دستگاه را از کودکان دور نگهداشته و به صورت صحیح آنها را معدوم کنید.
- وقتی دستگاه در حال کار است یا هنگام خنک شدن، کودکان و حیوانات خانگی را دور کنید. قسمت های قابل دسترس داغ هستند.
- اگر دستگاه دارای قفل ایمنی کودک است آن را باید فعال کنید.
- کودکان نباید بدون نظارت افراد بزرگسال اقدام به تمیز کردن دستگاه و امور نگهداری کنند.
- وقتی دستگاه در حال کار است مراقب کودکان ۳ ساله و کمتر از آن باشید و آنها را از دستگاه دور کنید.

۲.۱ ایمنی کلی

- نصب این دستگاه و تعویض کابل آن فقط باید توسط افراد مجرب انجام شود.
- هشدار: دستگاه و قسمت های قابل دسترس آن در هنگام کار داغ می شوند. از دست زدن به المنت های حرارتی خودداری کنید. همواره کودکان زیر هشت سال را از دستگاه دور نگهدارید مگر آنکه تحت مراقبت دائم باشند.

- برای برداشتن یا قرار دادن لوازم جانبی یا ظروف فر، همواره از دستکش فر استفاده کنید.
- پیش از انجام امور نگهداری، جریان برق دستگاه را قطع کنید.
- به منظور جلوگیری از شوک الکتریکی احتمالی، پیش از تعویض لامپ، دستگاه را خاموش کنید.
- برای تمیز کردن دستگاه از بخار شوی استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن درب شیشه‌ای از پاک کننده های زبر یا کاردک فلزی تیز استفاده نکنید چرا که این موارد موجب مخدوش شدن سطح شیشه و در نتیجه کدر شدن آن می‌شوند.
- در صورت معیوب شدن سیم برق، تعویض آن باید توسط مرکز خدمات یا افراد مجرب انجام شود تا خطر شوک الکتریکی متوجه کاربر نباشد.
- برای جدا کردن پایه طبقات، ابتدا قسمت جلوی پایه طبقات را بکشید و سپس قسمت عقب را از دیواره‌های کناری جدا کنید. برای نصب پایه طبقات مراحل فوق را معکوس کنید.
- فقط از سنسور دمای توصیه شده برای این دستگاه استفاده کنید.

۲. توصیه های ایمنی

۱.۲ نصب

هشدار!



فقط افراد واجد شرایط باید اقدام به نصب این دستگاه نمایند.

۲.۲ اتصالات برقی

هشدار!



خطر آتش‌سوزی و شوک الکتریکی

- در دو طرف دستگاه باید کابینت یا سایر دستگاه‌های هم اندازه (از لحاظ ارتفاع) باشد.
- تمامی لوازم بسته‌بندی را باز کنید.
- از نصب یا استفاده دستگاه معیوب خودداری نمایید.
- راهنمای نصب ارائه شده همراه محصول را رعایت کنید.
- هنگام جابجایی محصول مراقب باشید چرا که سنگین است. همواره از دستکش و کفش ایمنی استفاده کنید.
- برای کشیدن دستگاه از دستگیره آن استفاده نکنید.
- حداقل فاصله مجاز این دستگاه از سایر دستگاه‌ها را رعایت کنید.
- مطمئن شوید که دستگاه در زیر و کنار سقف یا دیوار مطمئن نصب شده است.
- تمامی اتصالات برقی دستگاه باید توسط برق کار مجرب انجام شود.
- دستگاه باید دارای اتصال زمین (ارت) باشد.
- از اینکه مشخصات مندرج بر روی برجسب مربوط به برق دستگاه با مشخصات پریز برق مطابقت دارد، مطمئن شوید. در غیر اینصورت با یک برق کار تماس بگیرید.
- همواره از پریز ضد شوک سالم استفاده نمایید.
- از سه راهی برق یا سیم سیار (افزایش طول) استفاده نکنید.
- از سالم بودن دوشاخه و پریز برق اطمینان حاصل

- از وارد آوردن فشار بر روی درب زمانی که باز است خودداری کنید.
- از دستگاه هرگز به عنوان میز کار یا محل نگهداری وسایل استفاده نکنید.
- درب دستگاه را با دقت باز کنید.
- استفاده از مواد حاوی الکل باعث ایجاد ترکیب هوا و الکل می‌شود.
- هنگام باز کردن درب، مانع از تماس جرقه یا شعله مستقیم با دستگاه شوید.
- از قرار دادن محصولات قابل اشتعال یا مواردی که آغشته به مواد قابل اشتعال شده اند، بر روی دستگاه یا نزدیک آن خودداری کنید.
- برای گرم کردن فر از عملکرد مایکروویو استفاده نکنید.

هشدار!



خطر خرابی دستگاه.

- برای جلوگیری از خرابی یا تغییر رنگ لعاب دستگاه:
 - ظروف فر یا سایر اشیاء را به طور مستقیم در قسمت پایین دستگاه قرار ندهید.
 - از قرار دادن فویل آلومینیومی به طور مستقیم در پایین دستگاه خودداری کنید.
 - از برخورد مستقیم آب با دستگاه داغ خودداری کنید.
- پس از پایان آشپزی، از قرار دادن ظروف مرطوب و مواد غذایی در داخل دستگاه خودداری کنید.
- هنگام نصب یا خارج کردن لوازم جانبی احتیاط کنید.
- تغییر رنگ لعاب دستگاه تأثیری بر عملکرد آن ندارد.
- برای کیک‌های نیمه خشک از ظرف گود (عمیق) استفاده کنید. آب میوه به کار رفته در کیک موجب لکه‌های دائمی می‌شوند.
- این وسیله فقط برای آشپزی ساخته شده است. از آن برای سایر موارد مانند گرم کردن اتاق استفاده نکنید.
- آشپزی در فر باید همواره با درب بسته انجام شود.
- اگر دستگاه، پشت پانل وسیله‌ای (مثلا درب) نصب شده است مطمئن شوید که هنگام استفاده از دستگاه درب بسته نمی‌شود. رطوبت و حرارت پشت پانل وسایل بسته تجمیع یافته و موجب خرابی دستگاه، محل دستگاه یا درب می‌شود. پس از استفاده از دستگاه تا زمانی که به طور کامل سرد نشده، پانل را نبندید.

- کنید. در صورت نیاز به تعویض سیم برق، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- کابل برق دستگاه نباید در تماس یا نزدیک درب دستگاه باشد به ویژه زمانی که درب دستگاه داغ است.
- محافظ شوک جریان فاز و قطعات عایق باید به قدری محکم باشند که بدون ابزار قابل باز شدن نباشند.
- پس از پایان نصب اقدام به اتصال دوشاخه به پریز نمایید. پس از نصب، دوشاخه باید در دسترس باشد.
- اگر پریز شل شده است، از اتصال دوشاخه به آن خودداری کنید.
- برای خارج کردن دوشاخه از پریز هیچوقت سیم را نکشید. همواره از دوشاخه بگیرید.
- از لوازم عایق صحیح استفاده کنید: قطع کن مدار، فیوز (فیوزهای پیچی خارج شده از نگهدارنده)، قطع کن نشستی اتصال زمین و کنتاکتورها.
- اتصالات برق دستگاه باید دارای قطعه عایقی باشد که به موجب آن بتوانید برق دستگاه را به طور کامل (هم فاز و هم نول) قطع کنید. قطعه عایق باید دارای عرض دهانه حداقل ۳ میلیمتری باشد.
- این دستگاه مطابق با قوانین E.E.C. Directives است.

۳.۲ استفاده

هشدار!



- خطر آسیب جانی، سوختگی و شوک الکتریکی یا انفجار.
- این دستگاه فقط برای مصارف خانگی ساخته شده است.
- مختصات دستگاه را هرگز تغییر ندهید.
- از مسدود نشدن روزه‌های تهویه اطمینان حاصل کنید.
- زمانی که دستگاه در حال کار است هرگز آن را به حال خود رها نکنید.
- پس از استفاده از دستگاه آن را خاموش نمایید.
- وقتی که دستگاه در حال کار است، هنگام باز کردن درب مراقب باشید. هوای داغ خارج خواهد شد.
- هرگز با دستان مرطوب یا زمانی که دستگاه در تماس با آب است، آن را به کار نیندازید.

- سطح لعاب کاتالیتیک (در صورت بودن) را با هیچگونه شوینده‌ای تمیز نکنید.

۶.۲ چراغ داخلی

- چراغ حبایی یا هالوژن مورد استفاده در این دستگاه فقط برای لوازم خانگی است. از آن برای روشنایی منزل استفاده نکنید.

هشدار!



خطر شوک الکتریکی.

- پیش از تعویض لامپ برق دستگاه را قطع کنید.
- لامپ جدید باید مطابق با لامپ قبلی باشد.

۷.۲ معدوم نمودن (دور انداختن)

هشدار!



خطر آسیب یا خفگی

- دوشاخه برق دستگاه را از پریز خارج نمایید.
- سیم را از محل نزدیک به دستگاه قطع کرده و به داخل سطل زباله بیندازید.
- به منظور جلوگیری از گیر افتادن کودکان و حیوانات خانگی در داخل دستگاه، ضامن درب را جدا کنید.

۸.۲ خدمات

- برای تعمیر دستگاه با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- فقط از لوازم یدکی اصلی استفاده کنید.

۴.۲ آسپزی با بخار

هشدار!



خطر سوختگی و آسیب دستگاه.

- بخار منتشر شده می‌تواند باعث سوختگی شود:
 - وقتی عملکرد بخار فعال می‌شود، هنگام باز کردن درب مراقب باشید تا بخار موجب سوختگی نشود.
 - پس از پایان آسپزی با بخار، درب را با احتیاط باز کنید.

۵.۲ مراقبت و تمیز کردن

هشدار!



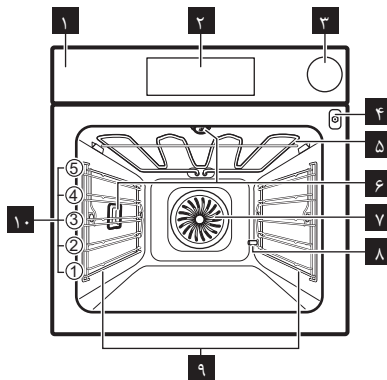
خطر آسیب جانی، آتش‌سوزی یا خرابی دستگاه

- پیش از انجام اقدامات نگهداری، دستگاه را خاموش کنید و دوشاخه‌ی آن را از پریز خارج کنید.
- از سرد بودن دستگاه مطمئن شوید.
- احتمال شکستن پانل شیشه‌ای وجود دارد.
- در صورت آسیب دیدن پانل شیشه‌ای بلافاصله آن را تعویض کنید. با مرکز خدمات تماس بگیرید.
- به منظور جلوگیری از آسیب دیدن سطح روی دستگاه، فر را به طور مرتب تمیز کنید.
- دستگاه را با پارچه مرطوب تمیز کنید. فقط از شوینده‌های خنثی استفاده کنید. از محمولات زبر، اسکاچ، انواع حلال یا اشیاء فلزی استفاده نکنید.
- اگر از اسپری مخصوص فر استفاده می‌کنید، توصیه‌های مندرج بر روی بسته‌بندی را مطالعه و اجرا کنید.

۳. شرح دستگاه

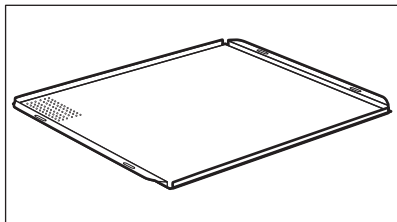
۱.۳ بررسی کلی

- ۱ پانل کنترل
- ۲ برنامهریز الکترونیکی
- ۳ کشوی آب
- ۴ سوکت مخصوص سنسور دما
- ۵ المنت حرارتی
- ۶ لامپ
- ۷ فن
- ۸ خروجی لوله رسوب زدایی
- ۹ پایه طبقه، قابل جدا شدن
- ۱۰ محل طبقات



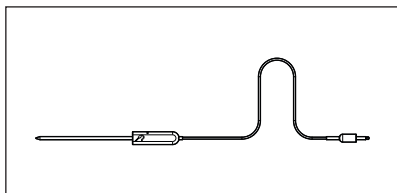
برای پخت و بریانی کردن یا استفاده به عنوان ظرف جمع آوری چکه روغن.

سینی شیرینی پزی



برای انواع رول شیرینی، شیرمال و شیرینی‌های کوچک. مناسب برای عملکرد بخار. تغییر رنگ سطح ظرف تاثیری بر عملکرد آن ندارد.

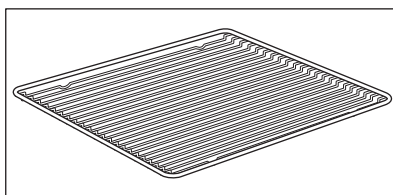
سنسور دمای درون غذا



برای اندازه‌گیری میزان پخت غذا.

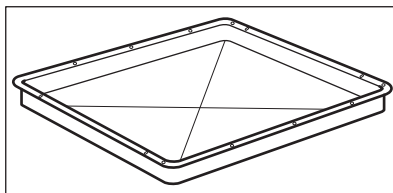
۲.۳ لوازم جانبی

طبقه سیمی



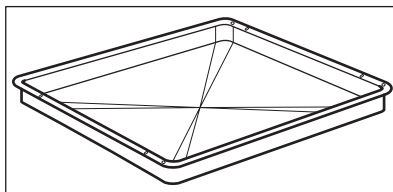
برای ظروف آشپزی، ظرف کیک، بریانی کردن.

سینی شیرینی پزی



برای کیک و بیسکویت و کلوچه.

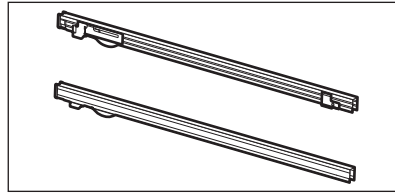
ظرف گریل- / بریانی کردن



یک ظرف سوراخ دار و یک ظرف ساده.

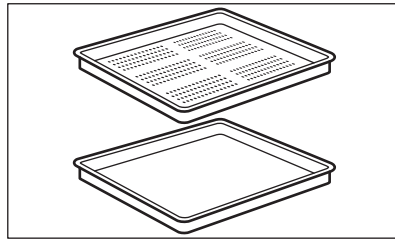
ظروف بخار پز آب حاصل از بخار در هنگام آشپزی با بخار را از مواد غذایی تخلیه می کنند. برای آماده نمودن غذاهایی که در هنگام پخت نباید در آب باشند (مانند سبزیجات، ماهی، سینه مرغ) از این ظروف استفاده کنید این ظروف برای غذاهایی که باید در آب باشند (مانند پلو، حریره جو، پاستا) مناسب نیست.

کشوهای تلسکوپی



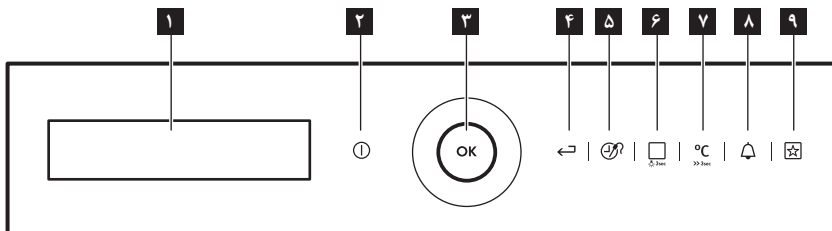
برای طبقات و سینی ها

ظروف بخارپز



۴. پانل کنترل

۱.۴ برنامه ریز الکترونیکی



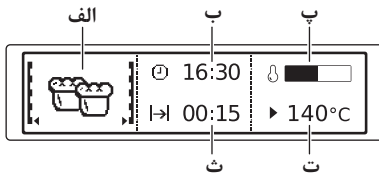
استفاده از سنسورها برای استفاده از دستگاه

توضیح	عملکرد	سنسور
تنظیمات فعلی دستگاه را نشان می دهد.	نمایشگر	۱ -
برای روشن و خاموش کردن دستگاه.	روشن / خاموش	۲ (Power icon)
برای تایید کردن انتخاب یا تنظیمات. برای کنترل کردن شاتل را بچرخانید.	OK و شاتل	۳ (OK icon)
برای نمایش منوی اصلی.	Home key	۴ (Home icon)






سنسور	عملکرد	توضیح
	زمان و عملکردهای تکمیلی	برای انتخاب عملکردهای متفاوت. وقتی عملکرد گرمایش در حال انجام است، برای تنظیم تایمر یا عملکردها، سنسور را لمس کنید: عملکرد قفل، ارجحیت‌ها، گرم + نگهداشتن، Set + Go. شما همچنین می‌توانید تنظیمات سنسور دمای درون غذا را تغییر دهید.
	عملکردهای گرمایشی یا VarioGuide	برای انتخاب عملکرد گرمایش یا منو: دستورالعمل پخت، سنسور را یک بار لمس کنید. برای تغییر منوها یک بار دیگر سنسور را لمس کنید: عملکردهای گرمایش، برای روشن یا خاموش کردن چراغ، دکمه VarioGuide را مدت ۳ ثانیه لمس کنید.
	انتخاب دما	برای تنظیم دما یا نمایش دادن دمای فعلی دستگاه. برای فعال یا غیر فعال شدن عملکرد گرم کردن سریع این دکمه را مدت ۳ ثانیه فشار دهید.
	یادآور زمان	برای تنظیم کردن: یادآور زمان.
	ارجحیت‌ها	برای دیدن برنامه‌های دلخواه.

۲.۴ نمایشگر

- الف. عملکرد گرمایش
- ب. زمان روز
- پ. نشانگر گرم کردن
- ت. دما
- ث. مدت زمان یا زمان پایان عملکرد

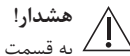


سایر نشانگرهای نمایشگر:

نماد	عملکرد
	عملکرد در حال کار است. یادآور زمان
	نمایشگر، زمان کنونی را نشان می‌دهد. زمان روز
	نمایشگر، زمان لازم برای پخت را نشان می‌دهد. مدت زمان
	نمایشگر، زمان اتمام پخت را نشان می‌دهد. زمان پایان
	نمایشگر، دما را نشان می‌دهد. دما

نماد	عملکرد
	مدت زمان کارکرد عملکرد گرمایش را نشان می‌دهد.
	دستگاه زمان پخت را محاسبه می‌کند.
	دمای دستگاه توسط نمایشگر نشان داده می‌شود.
	عملکرد فعال است. زمان گرم کردن کاهش می‌یابد.
	نمایشگر نشان می‌دهد که سیستم وزن‌کشی خودکار فعال است یا اینکه وزن قابل تغییر است.
	عملکرد فعال است.

۵. پیش از استفاده



هشدار! به قسمت ایمنی مراجعه شود.

نمایشگر و زمان را تنظیم نمایید.
۱. برای انتخاب و تنظیم مقادیر از شاتل (گردونه) استفاده کنید.

۲. برای تایید دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.

۳.۵ تنظیم میزان سختی آب

وقتی دستگاه را به برق متصل می‌کنید، باید میزان سختی آب را تنظیم کنید.
جدول زیر میزان سختی آب را همراه با رسوب کلسیم (mmol/l) مربوطه و کیفیت آب را توضیح می‌دهد.

۱.۵ تمیز کردن ابتدایی

تمامی لوازم جانبی و نگهدارنده‌های قابل تفکیک طبقات را از دستگاه جدا کنید.






به قسمت «مراقبت و نگهداری» مراجعه شود.
پیش از استفاده، دستگاه و لوازم جانبی را تمیز کنید.
لوازم جانبی و نگهدارنده‌های قابل تفکیک را به محل اصلی‌شان بازگردانید.

۲.۵ اتصال به برق برای نخستین بار

وقتی دستگاه را برای نخستین بار به پریز متصل می‌کنید یا اینکه پس از قطع و وصل جریان برق دستگاه روشن می‌شود، باید زبان، کنتراست نمایشگر، روشنایی



سختی آب	رسوب کلسیم (mmol/l)	رسوب کلسیم (mg/l)	رده‌بندی آب
دH			رده
۰ - ۷	۰ - ۱/۳	۰ - ۵۰	۱ نرم
۷ - ۱۴	۱/۳ - ۲/۵	۵۰ - ۱۰۰	۲ نسبتاً سخت

رده بندی آب	رسوب کلسیم (mg/l)	رسوب کلسیم (mmol/l)	دH	سختی آب رده
سخت	۱۰۰ - ۱۵۰	۲/۵ - ۳/۸	۱۴ - ۲۱	۳
خیلی سخت	بیش از ۱۵۰	بیش از ۳/۸	بیش از ۲۱	۴

نوار آزمایش	سختی آب
	۲
	۳
	۴

مربع مشکی مندرج در جدول مربوط به مربع قرمز روی نوار تست است.
شما می‌توانید در منو، میزان سختی آب را تغییر دهید: تنظیمات اصلی / سختی آب.
در صورت قطع جریان برق، دیگر نیازی به تنظیم مجدد سختی آب نیست.

وقتی میزان سختی آب فراتر از مقادیر جدول باشد، کشوی آب را با آب جوش پر کنید.
۱. نوار چهار رنگ ارائه شده همراه فر را بردارید.
۲. حدود ۱ ثانیه نوار را داخل آب قرار دهید.
نوار را زیر آب شیر (آب در حال جریان) نگه‌دارید.
۳. نوار را تکان بدهید تا آب اضافی ریخته شود.
۴. پس از گذشت ۱ دقیقه با توجه به جدول زیر میزان سختی آب را بررسی کنید.
قسمت های رنگی نوار پس از ۱ دقیقه تغییر می‌کنند. به این تغییر توجه نکنید.
۵. میزان سختی آب را در منو انتخاب کنید: تنظیمات اصلی.

نوار آزمایش	سختی آب
 	۱



۶. استفاده روزمره

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود.

۱.۶ حرکت در منوها

۳. برای حرکت به منوی فرعی یا قبول تنظیمات دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.
در هر مرحله‌ای که هستید برای بازگشت به منوی اصلی دکمه  را لمس کنید. 

۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. برای انتخاب گزینه‌ای در منو شاتل (گردونه) را به چپ یا راست بچرخانید.

۲.۶ بررسی کلی منو

منوی اصلی

نماد	منو	کاربرد
	عملکردهای گرمایش	حاوی فهرستی از عملکردهای گرمایش
	دستورالعمل‌ها	حاوی فهرستی از برنامه‌های خودکار
	ارجحیت‌ها	حاوی فهرستی از برنامه‌های پخت محبوب ایجاد شده توسط کاربر
	تمیز کردن	حاوی فهرستی از برنامه‌های تمیز کردن
	تنظیمات اصلی	برای انتخاب سایر تنظیمات مورد استفاده قرار می‌گیرد.
	موارد ویژه	حاوی فهرستی از عملکردهای تکمیلی گرمایش
	VarioGuide	حاوی تنظیمات پیشنهادی فر برای انواع غذاها. غذایی را انتخاب کنید و روند پخت را آغاز نمایید. دما و زمان صرفاً نکاتی برای نتیجه بهتر بوده و قابل تنظیم هستند. موارد یاد شده به دستور غذایی و کیفیت و کمیت مواد لازم مورد استفاده بستگی دارند.

منوی فرعی: برای تنظیمات اصلی


نماد	منوی فرعی	شرح
	تنظیم زمان روز	زمان کنونی را بر روی ساعت تنظیم می‌کند.
	نشانگر زمان	وقتی روشن باشد، در زمان خاموش بودن دستگاه زمان کنونی را نشان می‌دهد.
	گرم کردن سریع	وقتی روشن باشد، این عملکرد زمان گرم کردن را کاهش می‌دهد.
	Set + Go	برای انتخاب عملکرد و فعال کردن آن در زمان دیگری با فشار یک نماد بر روی پانل کنترل.
	Heat + Hold	پس از پایان پخت، مدت ۳۰ دقیقه غذا را گرم نگه می‌دارد.
	طول مدت زمان	عملکرد مدت زمان را فعال و غیر فعال می‌کند.
	کنتراست نمایشگر	کنتراست نمایشگر را به صورت درجه‌ای تنظیم می‌کند.
	روشنایی نمایشگر	روشنایی نمایشگر را به صورت درجه‌ای تنظیم می‌کند.
	انتخاب زبان	زبان نمایشگر را انتخاب می‌کند.

نماد	منوی فرعی	شرح
	صدای بازر	صدای تن فشار کلید و سیگنال‌ها را به صورت درجه‌ای تنظیم می‌کند.
	نوای کلیدها	نوای قسمت‌های لمسی را فعال و غیر فعال می‌کند. غیر فعال کردن نوای کلید لمسی روشن/ خاموش امکان پذیر نیست.
	نوای آلام/ خطا	نواهای آلام را فعال و غیر فعال می‌کند.
	سختی آب	برای تنظیم میزان سختی آب (۴-۱)
	یادآور تمیز کردن	زمان تمیز کردن دستگاه را به شما گوشزد می‌کند.
	حالت DEMO	کد فعال / غیر فعال کردن : ۲۴۶۸
	سرویس	نگارش نرم افزار و پیکربندی را نشان می‌دهد.
	تنظیمات کارخانه	تمامی تنظیمات را بازنشانی کرده و به تنظیمات پیش فرض کارخانه باز می‌گردد.



۳.۶ منوی فرعی برای: تمیز کردن


نماد	منو	شرح
	خالی شدن مخزن	فرایند خارج کردن آب باقیمانده در کشوی آب پس از استفاده از عملکردهای بخار.
	تمیز کردن با بخار مضاعف	فرایند تمیز کردن کثیفی‌های سرسخت همراه با استفاده از ماده تمیز کننده فر.
	تمیز کردن با بخار	فرایند تمیز کردن دستگاه هنگامی که کمی کثیف است و لکه به طور مکرر نسوخته‌اند.
	رسوب زدایی	فرایند تمیز کردن مدار مولد بخار از بقایای رسوب.
	آبکشی	فرایند آبکشی و تمیز کردن مدار تولید بخار پس از استفاده مکرر عملکردهای بخار.

۴.۶ عملکردهای گرمایش

عملکرد گرمایش	کاربرد
 پخت با True Fan	برای پخت هم زمان در سه طبقه و خشک کردن غذا. دما را ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد کمتر از عملکرد : گرم کردن بالا/ پایین تنظیم کنید.

عملکرد گرمایش	کاربرد
انتخاب پیتزا 	پخت غذا در یک طبقه برای برشته شدن و ترد شدن زیر غذا. دما را ۲۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد کمتر از عملکرد : گرما از بالا/ پایین، تنظیم کنید.
آرام پز 	برای لطیف و آبدار شدن تکه‌های گوشت.
گرم کردن از بالا/ پایین 	برای پخت و کباب کردن غذا در یک طبقه.
غذاهای منجمد 	برای درست کردن غذاهای راحت مانند سیب زمینی سرخ کرده، بال سرخ شده.
گریل کردن توربو 	برای کردن تکه‌های بزرگ گوشت یا جوجه با استخوان در یک طبقه. همچنین درست کردن گراتین و برشته کردن.
گریل کردن 	گریل کردن غذاهای مسطح و تست کردن نان.
گریل سریع 	گریل کردن مقادیر زیادی غذای مسطح و تست کردن نان.
حرارت‌دهی از پایین 	برای برشته شدن زیر کیک و نگهداری غذا.
یخ زدایی 	از این عملکرد برای انجماد زدایی غذاهای منجمد نظیر سبزیجات و انواع میوه استفاده کنید. زمان انجماد زدایی بستگی به مقدار و اندازه‌ی غذای منجمد دارد.
پخت مرطوب همراه فن 	برای آماده کردن غذاهای پخته شده در یک طبقه. برای صرفه جویی در مصرف انرژی هنگام آشپزی. این عملکرد باید مطابق جدول پخت استفاده شود تا نتیجه دلخواه حاصل شود. برای اطلاعات بیشتر پیرامون تنظیمات توصیه شده، به جدول پخت مراجعه شود. این عملکرد برای معین شدن رده بهره‌وری انرژی به شماره EN 60350-1 مورد استفاده قرار گرفته است.
Au Gratin 	برای برشته کردن بیرون غذا مانند لازانیا یا گراتین سیب زمینی. همچنین برای طلایی و برشته کردن.
پخت نان 	از این عملکرد برای آماده کردن نان و رول نان با بهترین کیفیت ترد شدن و خوش رنگ شدن استفاده کنید.
بخار کامل + حرارت 	برای پخت نان، تکه بزرگ گوشت بریانی یا گرم کردن غذاهای سرد و منجمد

عملکرد گرمایش	کاربرد
	برای غذاهای دارای رطوبت زیاد و برای آب‌پز کردن ماهی، فرنی و انواع ترین.
	برای سبزیجات، ماهی، سیب زمینی، برنج، پاستا یا غذاهای ویژه.





 در برخی از عملکردهای فر، ممکن است لامپ به طور خودکار در دمای زیر ۶۰ درجه سانتیگراد خاموش شود.

۵.۶ غذاهای ویژه








عملکرد گرمایش	کاربرد
	برای گرم نگهداشتن غذا.
	گرم کردن بشقاب غذا
	گرم کردن بشقاب‌ها جهت سرو غذا.
	سالم نگهداشتن غذا
	برای نگهداری سبزیجات مانند ترشی.
	برای خشک کردن میوه‌های قاچ شده (مانند سیب، زردآلو، هلو) و سبزیجات (مانند گوجه فرنگی، کدوی سبز، قارچ)
	خشک کردن
	عمل آوردن خمیر
	عملکرد بخار و مرطوب کنندگی موجب تسریع روند تخمیر می‌شود بدون آنکه سطح خمیر خشک شود.
	گرم کردن غذا با بخار مانع از خشکی سطح آن می‌شود. حرارت به صورت ملایم و یکنواخت توزیع شده و عطر و طعم غذا حفظ می‌گردد. با استفاده از این عملکرد می‌توان غذا را به طور مستقیم در داخل بشقاب گرم کرد. با استفاده از طبقات مختلف شما هم زمان قادرید بیش از یک بشقاب را به این روش گرم کنید.
	بخار



۶.۶ منوی فرعی برای:




گروه غذایی: ماهی / غذاهای دریایی




غذا	
بال جوجه، تازه	جوجه
بال جوجه، منجمد	
ران جوجه، تازه	
ران جوجه، منجمد	
سینه جوجه، آب پز	
جوجه، ۲ نیمه	
درسته 	
-	اردک درسته 
-	غاز درسته 
-	بوقلمون درسته 

گروه غذایی: گوشت

غذا	
کاملاً جوشیده	گوساله
آرام پز	
ورقه گوشت 	
نیم پز	رست بیف
نیم پز 	
متوسط	
متوسط 	
کامل پخته	گوساله به روش اسکاندیناوی
کامل پخته 	
نیم پز 	
متوسط 	
کامل پخته 	

غذا	
ماهی، تنوری	ماهی
ماهی انگشتی	
فیله ماهی، نازک	
فیله ماهی، ضخیم	
فیله ماهی، منجمد	
ماهی درسته‌ی کوچک	
ماهی درسته، بخارپز	
ماهی کوچک درسته، گریل شده	
ماهی درسته، گریل شده	
ماهی درسته، گریل شده 	
فزل آلا	
ماهی سالمون	سالمون
سالمون درسته	
میگوی تازه	میگو
میگوی منجمد	
-	صدف خوراکی
گروه غذایی: ماکیان	
غذا	
-	مرغ با استخوان
- 	مرغ با استخوان

غذا	
خرگوش ران • گوشت پشت (گرده) • گوشت پشت (گرده) 	
شکار آهو • ماهیچه‌ی بره • گوشت پشت (گرده)	
شکار بریانی 	
ناحیه کمر شکار 	

غذا	
ماهیچه قوزک پا	گوساله
ناحیه کمر	
بریانی 	
ران	بره
بریانی 	
گوشت پشت (گرده)	
شقه گوشت متوسط	
شقه گوشت متوسط 	

گروه غذایی : غذاهای مربوط به فر

غذا
لازانیا
لازانیا / کانلونی، منجمد
پاستا
گراتین سیب زمینی
گراتین سبزیجات
انواع غذا یا دسر شیرین
گروه غذا : پیتزا و تارت

غذا	
پیتزا با رویه نازک	پیتزا
پیتزا با رویه ضخیم و پر ملات	
پیتزای منجمد	
پیتزای آمریکایی، منجمد	
پیتزای سرد	
انواع اسنک پیتزا، منجمد	
-	باگت
-	تارت فلمبی
-	تارت سوییسی،

غذا	
کیک با خمیر ترش	-
کیک ترد	-
کیک شکری	-
نان تارت	ترد
ترکیب اسفنجی	
شیرینی میوه‌ای	ترد
ترکیب اسفنجی	
خمیر ترش	

گروه غذا : انواع نان و رول

غذا	
انواع رول	انواع رول
انواع رول، از قبل پخته شده	
انواع رول، منجمد	
-	
باگت، از قبل پخته شده	باگت
باگت، منجمد	
نان گیسو	نان
نان سفید	
نان فانتزی	
نان جو	
نان چاودار	
نان گندم	
نان محلی	
نان / رول، منجمد	

گروه غذا: سبزیجات

غذا	
کلم بروکلی، گل کلم	

غذا	
تارت لورین	-
فلن	-

گروه غذا : کیک و شیرینی

غذا	
کیک گرد	-
کیک سیب، پوشانیده شده	-
کیک اسفنجی	-
پای سیب	-
چیز کیک	-
نان صبحانه	-
کیک صبحانه	-
تارت	-
تارت سوییسی، شیرین	-
کیک بادام	-
مافین	-
شیرینی	-
شیرینی نواری	-
نان خامه‌ای	-
شیرینی لایه‌ای	-
اکلر (شیرینی خامه‌ای)	-
ماکارونز	-
بیسکویت آدمکی	-
نان مغزدار کریسمس	-
اشترودل سیب، منجمد	-
کیک روی سینی	خمیر اسفنجی
	خمیر ترش
چیز کیک، سینی	-
براونی	-
رول سوییسی	-

غذا	
کمی جوشیده	
عسلی	تخم مرغ
خیلی جوشیده	
نیمرو	

گروه غذا : غذاهای جانبی

غذا	
- سیب زمینی سرخ کرده، نازک	
- سیب زمینی سرخ کرده، ضخیم	
- سیب زمینی سرخ کرده، منجمد	
- کراکت مرغ	
- وجز	
- هاش طلایی	
- سیب زمینی آب پز، یک چهارم	
- سیب زمینی آب پز	
- سیب زمینی تنوری	
- پیراشکی سیب زمینی	
- پیراشکی نان	
- پیراشکی خمیر ترش، نمکین	
- پیراشکی مخمر، شیرین	
- برنج	
- تالیا تلی	
- پولنتا	

در صورت نیاز به تغییر وزن یا دمای درون غذا، از شاتل (گردونه) برای انتخاب مقادیر جدید استفاده کنید.



غذا	
- بروکلی، درسته	
- گل کلم	
- کلم درسته	
- هویج	
- برش کدو سبز	
- مارچوبه، سبز	
- مارچوبه، سفید	
- فلفل، نواری	
- اسفناج، تازه	
- حلقه تره فرنگی	
- نخود سبز	
- تکه‌های قارچ	
- گوجه فرنگی پوست کنده	
- کلم قمری	
- کرفس، قطعه شده	
- انواع حبوبات	
- بادمجان	
- رازبانه	
- آرتیشو (کنگر فرنگی)	
- چغندر قرمز	
- شنگ سیا	
- ترب سفید	
- لوبیا سفید	
- کلم پیچ	

گروه غذا: انواع فرنی و غذای سرد

غذا	
- فرنی تخم مرغ	
- فلن کارامل	
- غذای سرد (رولت)	

به عملکرد «تخلیه مخزن» مراجعه شود.

احتیاط!



دستگاه داغ است. خطر سوختگی وجود دارد.
هنگام تخلیه کشوی آب مراقب باشید.



وقتی آب داخل کشو تمام شود، سیگنال صوتی به صدا درآمده و شما باید کشوی آب را برای ادامگی پخت با بخار، مطابق روش فوق پر کنید.



با باز گذاشتن درب دستگاه، آن را خشک کنید.

برای تسریع در روند خشک شدن، می‌توانید دستگاه را حدود ۱۵ دقیقه با دمای ۱۵۰ درجه سانتیگراد با هوای داغ حرارت دهید.

بخار در زیر محفظه پخت ممکن است به مایع تبدیل شود و دیدن داخل دستگاه دشوار گردد. در چنین مواردی پس از خنک شدن دستگاه، داخل آن را تمیز کنید.

۹.۶ نشانگر گرم شدن

وقتی عملکرد گرمایش را فعال می‌کنید، نوار روی نمایشگر روشن می‌شود. این نوار افزایش دما را نشان می‌دهد.

وقتی دستگاه به دمای انتخاب شده برسد، باز ۳ بار به صدا درآمده و نوار چشمک می‌زند و سپس ناپدید می‌شود.

۱۰.۶ نشانگر گرم کردن سریع

این عملکرد مدت زمان گرم کردن را کوتاه می‌کند.



وقتی عملکرد گرم کردن سریع در حال انجام است از قرار دادن غذا در داخل فر خودداری کنید.

برای فعال کردن عملکرد، دکمه‌ی °C را مدت ۳ ثانیه فشار دهید. نشانگر گرم کردن تغییر می‌کند.

۱۱.۶ حرارت باقیمانده

وقتی دستگاه را روشن می‌کنید، نمایشگر دمای باقیمانده را نشان می‌دهد. از دمای موجود می‌توانید برای گرم نگهداشتن غذا استفاده کنید.

۷.۶ فعال کردن عملکرد گرمایش

۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. برای تایید دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.
۳. دما را انتخاب کنید.
۴. برای تایید دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.

۸.۶ پخت با بخار

درپوش کشوی آب در داخل پانل کنترل است.

هشدار!



فقط از آی شیر سرد استفاده کنید. از آب فیلتر (تصفیه) شده یا آب مقطر استفاده نکنید. از سایر مایعات استفاده نکنید. از ریختن مایعات قابل اشتعال و دارای الکل در کشوی آب خودداری کنید.

۱. برای باز شدن درپوش کشو، آن را فشار دهید.

۲. کشوی آب را تا خطر شاخص حداکثر (حدود ۹۵۰ میلی لیتر)، با آب سرد پر کنید تا صدای سیگنال صوتی شنیده شود یا پیغامی در نمایشگر نمایان شود. این مقدار آب برای ۵۰ دقیقه کفایت می‌کند. هرگز میزان آب نباید از خطر شاخص حداکثر فراتر رود. چرا که خطر نشتی، سرریز شدن و وارد آمدن خسارت به وسایل وجود دارد.

۳. کشوی آب را به محل اصلی بازگردانید.

۴. غذا را در داخل ظرف مناسب بگذارید.

۵. دستگاه را روشن کنید.

۶. عملکرد پخت با بخار و دما را انتخاب کنید.

۷. در صورت نیاز، عملکرد **||<** مدت زمان **<||** یا زمان پایان را انتخاب کنید. پس از گذشت ۲ دقیقه اولین بخار دیده می‌شود. وقتی دستگاه به دمای انتخاب شده برسد، صدای سیگنال صوتی شنیده می‌شود.





در پایان برنامه پخت، صدای سیگنال صوتی شنیده می‌شود.


۸. دستگاه را خاموش کنید.

۹. پس از پایان پخت با بخار، کشوی آب را تخلیه کنید.

۷. عملکردهای ساعت

۱.۷ جدول عملکردهای ساعت

عملکرد ساعت	کاربرد
 یادآور زمان	برای انتخاب شمارش معکوس (حداکثر ۲ ساعت و ۳۰ دقیقه). این عملکرد هیچ تاثیری بر کارکرد دستگاه ندارد. شما همچنین می‌توانید در زمان خاموش بودن دستگاه این گزینه را فعال کنید. برای فعال شدن عملکرد دکمه‌ی  را فشار دهید. برای تنظیم یادآور زمان از شاتل (گردونه) استفاده کرده و برای شروع دکمه‌ی OK را فشار دهید.
 مدت زمان	برای تنظیم کردن مدت زمان عملکرد (حداکثر ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه)
 زمان پایان	برای زمان خاموش شدن عملکرد گرمایش (حداکثر ۲۳ ساعت و ۵۹ دقیقه)

۲. دکمه‌ی  را چندین بار فشار دهید تا عملکرد ساعت مورد نظر و نماد مربوطه در نمایشگر نمایان شود.

۳. برای انتخاب زمان مورد نظر، از شاتل استفاده کنید.

۴. برای تایید دکمه‌ی OK را فشار دهید.

وقتی زمان به پایان برسد، سیگنال صوتی به صدا در می‌آید. دستگاه خاموش می‌شود. پیامی بر روی نمایشگر نمایان می‌شود.

۵. برای توقف سیگنال، یک نمادی را فشار دهید.

۳.۷ گرم + نگهداشتن


شرایط عملکرد:

- دما بر روی بیش از ۸۰ درجه سانتیگراد انتخاب شده باشد.
 - عملکرد: مدت زمان تنظیم شده باشد.
- عملکرد: گرم + نگهداشتن، غذا را مدت ۳۰ دقیقه در دمای ۸۰ درجه سانتیگراد گرم نگه می‌دارد. این عملکرد پس از پخت یا پایان روند برپایی شدن فعال می‌گردد. شما می‌توانید در منو این عملکرد را فعال یا غیر فعال کنید: تنظیمات اصلی.

۱. دستگاه را روشن کنید.

۲. عملکرد گرمایش را انتخاب کنید.

۳. دمای بالای ۸۰ درجه سانتیگراد را انتخاب کنید.

۴. دکمه‌ی  را چندین بار فشار دهید تا عبارت

نمایان شود.

۵. برای تایید دکمه‌ی OK را فشار دهید.

وقتی عملکرد به پایان برسد، سیگنال صوتی شنیده خواهد شد.

اگر زمان را برای عملکرد ساعت انتخاب کنید، شمارش معکوس پس از ۵ ثانیه آغاز می‌شود.

اگر از عملکردهای ساعت استفاده می‌کنید:



مدت زمان، زمان پایان، دستگاه پس از گذشت ۹۰٪ از زمان تنظیم شده، عملکرد گرمایش را قطع می‌کند. برای ادامه روند پخت، دستگاه از حرارت باقیمانده استفاده می‌کند تا زمانی که پخت به پایان (۳ تا ۲۰ دقیقه) برسد.

۲.۷ تنظیم عملکردهای ساعت

پیش از استفاده از عملکردها: مدت زمان، زمان پایان، شما ابتدا باید عملکرد گرمایش و دما را تنظیم کنید. دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.

شما می‌توانید از عملکردهای مدت زمان و زمان پایان استفاده کنید، اگر می‌خواهید دستگاه به طور خودکار روشن و در زمان دیگری خاموش شود.


عملکردها: وقتی از سنسور دمای درون غذا استفاده می‌کنید مدت زمان و زمان پایان کار نمی‌کنند.



۱. انتخاب دمای گرمایش

اگر عملکردهای گرمایش را تغییر دهید، عملکرد فوق روشن باقی می‌ماند.

۴.۷ افزایش زمان

عملکرد: پس از پایان زمان عملکرد گرمایش ادامه می‌یابد.

عملکردهای گرمایش برای سنسور دمای درون غذا کاربرد ندارد. 


۱. وقتی زمان پخت به پایان برسد، سیگنال صوتی نواخته می‌شود. یک نمادی را فشار دهید.
- پیمای بر روی نمایشگر نمایان می‌شود.
۲. برای فعال کردن دکمه‌ی  و برای لغو دکمه‌ی  را فشار دهید.
۳. مدت زمان را انتخاب کنید.
۴. دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.

۸. برنامه‌های خودکار

۲.۸ راهنمای آشپزی همراه با راهنمای خودکار

این دستگاه دارای یک سری دستورات آشپزی مورد استفاده شماست. این دستورات ثابت بوده و شما نمی‌توانید آنها را تغییر دهید.

۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. منو را انتخاب کنید: **Recipes**. برای تایید دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.
۳. گروه غذایی و غذا را انتخاب کنید. برای تایید دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.
۴. دستور غذای مورد نظر را انتخاب کرده و برای تایید دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.

در هنگام آشپزی سنسور دمای غذا باید در داخل گوشت و در سوکت باشد. 


۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. نوک سنسور دما را در مرکز گوشت فرو کنید.
۳. فیش سنسور دما را به سوکت مقابل دستگاه متصل کنید.

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود.

۱.۸ راهنمای آشپزی آنلاین

شما می‌توانید در وب سایت ما، دستوراتی برای برنامه‌های خودکار مخصوص این دستگاه بیابید. برای یافتن کتاب آشپزی مناسب، شماره مندرج در برجسب مشخصات واقع بر روی فریم جلوی دستگاه را بررسی کنید. 

۹. استفاده از لوازم جانبی

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود.

۱.۹ سنسور دمای درون غذا

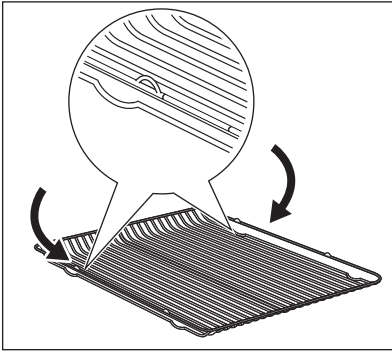
دو دما برای تنظیم وجود دارد: دمای فر و دمای درون غذا.

سنسور دمای درون غذا برای اندازه‌گیری دمای درون گوشت استفاده می‌شود. وقتی گوشت به دمای تنظیم شده می‌رسد، دستگاه خاموش می‌شود.

احتیاط!

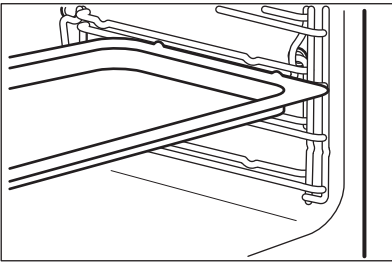


فقط از سنسور دمای ارائه شده یا قطعه یدکی نمونه اصلی استفاده نمایید.



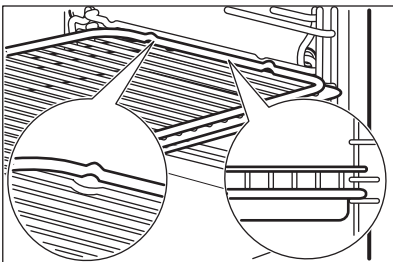
ظرف گود:

ظرف گود را بین ریل‌های راهنمای پایه طبقات قرار داده و به داخل فشار دهید.

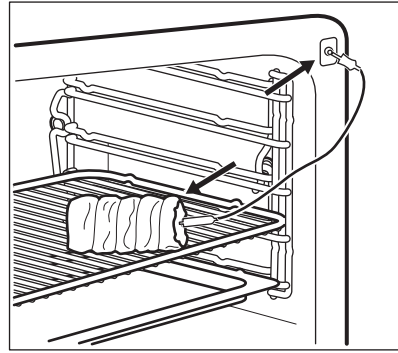


طبقه سیم و ظرف گود باهم:

ظرف گود را بین ریل‌های راهنمای پایه طبقات قرار دهید و در بالای آن طبقه سیمی را بگذارید، از پایین بودن پایه‌ها مطمئن شوید و به داخل فشار دهید.



زائده کوچک در بالا به منظور افزایش ایمنی است. زائده‌ها به صورت گرد هستند. لبه بلند اطراف طبقه مانع از سر خوردن ظرف می‌شود.




نماد سنسور دما در نمایشگر نشان داده می‌شود.

۴. برای تنظیم دمای درون غذا، ظرف مدت کمتر از ۵ ثانیه از شاتل (گردونه) استفاده کنید.

۵. عملکرد دما را انتخاب کنید و در صورت نیاز دمای فر را نیز تنظیم نمایید.

دستگاه زمان پایان تقریبی را محاسبه می‌کند. با توجه به مقادیر متفاوت غذا، دمای فر (حداقل ۱۲۰ درجه سانتیگراد) و حالت‌های عملکرد، زمان پایان متغیر است. دستگاه در مدت ۳۰ دقیقه زمان پایان را محاسبه می‌کند.

۶. برای تغییر دمای درون غذا، دکمه‌ی  را فشار دهید.

وقتی دمای درون غذا را برای گوشت انتخاب می‌کنید، سیگنال صوتی شنیده می‌شود.

دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود.

۷. برای توقف سیگنال، یک نمادی را لمس کنید.

۸. سنسور دمای درون غذا را از سوکت دستگاه خارج نمایید و سپس گوشت را از فر خارج کنید.

هشدار!



سنسور دمای درون غذا داغ است. خطر

سوختگی وجود دارد. هنگام خارج کردن نوک

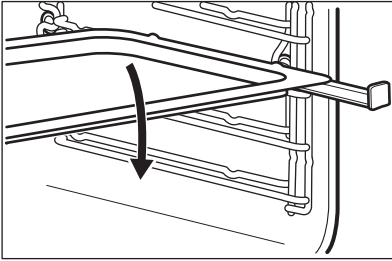
و فیش سنسور دمای درون غذا مراقب باشید.

۲.۹ قرار دادن لوازم جانبی

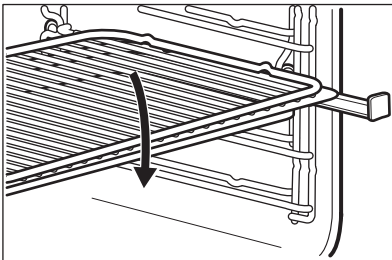
طبقه سیمی:

طبقه را بین ریل‌های راهنمای پایه طبقات قرار داده و به داخل فشار دهید و از اینکه پایه‌ها به طرف پایین است مطمئن شوید.

سینی شیرینی‌پزی یا ظرف گود:
سینی شیرینی‌پزی یا ظرف گود را در کناره‌های
تلسکوپی قرار دهید.



قرار دادن طبقه سیمی همراه با ظرف گود:
طبقه سیمی را بر روی ظرف گود بگذارید. طبقه سیمی
و ظرف گود را در کناره‌های تلسکوپی قرار دهید.



۳.۹ کناره‌های تلسکوپی – قرار دادن

لوازم جانبی

با استفاده از کناره‌های تلسکوپی شما می‌توانید طبقات
را به راحتی قرار داده یا خارج کنید.

احتیاط!



از شستن کناره‌های تلسکوپی در داخل
ظرفشویی خودداری کنید.

از روان سازی کناره‌های تلسکوپی خودداری
نمایید.


احتیاط!

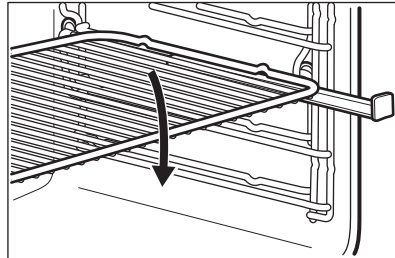


پیش از بستن درب دستگاه از اینکه کناره‌های
تلسکوپی را تا آخر به داخل بازگردانده‌اید
مطمئن شوید.

طبقه سیمی:

طبقه سیمی را در حالیکه پایه‌های آن به طرف پایین
است در کناره‌های تلسکوپی قرار دهید.

لبه بلند اطراف طبقه مانع از سر خوردن ظرف
می‌شود. 




۱.۰ عملکردهای تکمیلی

۱.۱.۰ ارجحیت‌ها



شما می‌توانید تنظیمات دلخواه‌تان از قبیل، مدت زمان،
دما یا عملکرد گرمایش را ذخیره کنید. این قابلیت در
منو: «ارجحیت‌ها» موجود است. ۲۰ برنامه را می‌توانید
ذخیره کنید.


ذخیره کردن برنامه


۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. عملکرد گرمایش یا یک برنامه خودکار را انتخاب کنید.
۳. دکمه  را چندین بار لمس کنید تا عبارت SAVE در نمایشگر نمایان شود.
۴. برای تایید دکمه **OK** را فشار دهید.
۵. نمایشگر نخستین حافظه خالی را نشان می‌دهد.
۶. برای تایید دکمه **OK** را فشار دهید.
۷. نام برنامه را وارد نمایید.
۸. اولین حرف چشمک می‌زند.
۹. برای تغییر حرف از شاتل (گردونه) استفاده کنید.
۱۰. دکمه **OK** را فشار دهید.
۱۱. حرف بعدی چشمک می‌زند.
۱۲. در صورت نیاز مرحله ۷ را تکرار کنید.

۴.۱.۰ Set + Go

این عملکرد به شما امکان می‌دهد عملکرد (یا یک برنامه) گرمایش را انتخاب کرده و بعداً با فشار یک نماد از آن استفاده کنید.

۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. عملکرد گرمایش را انتخاب کنید.
۳. دکمه  را چندین بار فشار دهید تا عبارت Duration در نمایشگر نمایان شود.
۴. زمان را تنظیم کنید.
۵. دکمه  را چندین بار فشار دهید تا عبارت Set + Go در نمایشگر نمایان شود.
۶. برای تایید دکمه **OK** را فشار دهید.


برای آغاز به کار عملکرد Set + Go نمادی (به غیر از ) را فشار دهید. عملکرد گرمایش انتخاب شده شروع به کار می‌کند.

- وقتی عملکرد گرمایش در حال کار است، عملکرد قفل روشن است. 
- منو: تنظیمات اصلی به شما امکان فعال و غیر فعال کردن Set + Go را می‌دهد.

۵.۱.۰ خاموش شدن خودکار

اگر عملکرد گرمایش کار کند و شما هیچ تغییر در تنظیمات ندهید، دستگاه به طور خودکار و به منظور ایمنی پس از مدتی خاموش می‌شود.


دما (سانتیگراد)	زمان خاموش شدن (ساعت)
۱۱۵ - ۳۰	۱۲.۵
۱۹۵ - ۱۲۰	۸.۵
۲۳۰ - ۲۰۰	۵.۵

- عملکرد خاموش شدن خودکار با عملکردهای زیر کار نمی‌کند: چراغ، سنسور دمای درون غذا، زمان پایان، مدت زمان. 

۶.۱.۰ روشنایی نمایشگر

روشنایی نمایشگر دو حالت دارد:

۱.۰ برای ذخیره کردن، دکمه **OK** را فشار داده و نگهدارید.

برای ذخیره برنامه دلخواه می‌توانید دکمه  را لمس کرده و نگهدارید تا عبارت SAVE در نمایشگر دیده شود.




شما می‌توانید حافظه را بازنویسی کنید. وقتی نمایشگر موقعیت اولین حافظه خالی را نشان می‌دهد با استفاده از شاتل (گردونه) و فشار دکمه **OK** برنامه موجود را بازنویسی کنید. شما می‌توانید نام برنامه را در منو تغییر دهید: Edit Programme Name

فعال کردن برنامه

۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. منو را انتخاب کنید: Favourites.
۳. برای تایید دکمه **OK** را فشار دهید.
۴. نام برنامه دلخواه را انتخاب کنید.
۵. برای تایید دکمه **OK** را فشار دهید.





۲.۱.۰ استفاده از قفل کودک

وقتی قفل کودک فعال است، دستگاه دیگر به طور تصافی روشن خواهد شد.

۱. برای روشن شدن دستگاه دکمه  را فشار دهید.
۲. دکمه  و  را هم زمان فشار دهید تا پیامی بر روی صفحه نمایان شود.
- برای غیر فعال کردن عملکرد قفل کودک مرحله ۲ را تکرار کنید.

۳.۱.۰ عملکرد قفل

این عملکرد مانع از تغییر تصادفی عملکرد گرمایش می‌شود. شما می‌توانید این عملکرد را در هنگام کار دستگاه فعال کنید.

۱. دستگاه را روشن کنید.
۲. عملکرد گرمایش یا تنظیمات را انتخاب کنید.
۳. دکمه  را چندین بار فشار دهید تا عبارت Lock Function در نمایشگر نمایان شود.
۴. برای تایید دکمه **OK** را فشار دهید.
- برای غیر فعال کردن عملکرد، دکمه  را فشار دهید. پیغامی در نمایشگر نمایان می‌شود. برای تایید دکمه  را بار دیگر فشار دهید و سپس دکمه **OK** را فشار دهید.
- وقتی دستگاه را خاموش می‌کنید، عملکرد غیر فعال می‌شود. 

زمان را انتخاب کنید. با پایان یافتن عملکرد، نمایشگر به روشنایی شب باز می‌گردد.

۷.۱۰ فن خنک کننده

وقتی دستگاه در حال کار است، فن خنک کننده به صورت خودکار روشن می‌شود تا سطوح دستگاه را خنک کند. اگر دستگاه را خاموش کنید، فن خنک کننده تا زمان خنک شدن دستگاه به کار خود ادامه می‌دهد.

- روشنایی در شب - وقتی دستگاه خاموش می‌شود، روشنایی نمایشگر بین ساعت ۱۰ شب تا ۶ صبح کم می‌شود.
- روشنایی در روز:
 - وقتی دستگاه روشن شود.
 - چنانچه در روشنایی شب نمادی (به غیر از روشن/خاموش) را لمس کنید، نمایشگر مدت ۱۰ ثانیه به حالت روشنایی روز باز می‌گردد.
 - اگر دستگاه خاموش شود و شما عملکرد یادآور

۱۱. نکات و راهنمایی ها

دمای خودکار ۷۰ درجه سانتیگراد است.
موقعیت پیشنهادی طبقه : ۳.

عمل آوردن خمیر

از این عملکرد خودکار می‌توانید برای عمل آوردن خمیر استفاده کنید. این عملکرد فضای خوبی را برای باد کردن خمیر فراهم می‌کند. خمیر را در ظرف بزرگ و مناسبی قرار دهید. نیازی به پوشاندن ظرف نیست. طبقه سیمی را در موقعیت اولین طبقه قرار دهید. درب را بسته و عملکرد Proving Dough را انتخاب کنید. زمان لازم را تنظیم کنید.

یخ‌زدایی

بسته‌بندی غذا را باز کرده و آن را در بشقاب قرار دهید. نیازی به پوشاندن ظرف نیست چرا که در این صورت زمان یخ‌زدایی افزایش می‌یابد. اولین طبقه از پایین را انتخاب نمایید.

۳.۱۱ بخار کامل

هشدار!



وقتی این عملکرد فعال است هنگام باز کردن درب دستگاه مراقب باشید. خطر انتشار بخار.

این عملکرد برای تمامی انواع غذاهای تازه یا منجمد کاربرد دارد. از این عملکرد می‌توانید برای پختن، گرم کردن، یخ‌زدایی، آب‌پز کردن سبزیجات، گوشت، ماهی، پاستا، برنج، ذرت شیرین، سمولینا و تخم مرغ استفاده کنید.

شما می‌توانید در یک مرحله کل وعده غذایی را آماده کنید. برای پخت صحیح هر غذا، غذاهایی که زمان پخت

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود!

دما و زمان پخت مندرج در جدول زیر صرفاً جهت راهنمایی هستند. این مقادیر به نوع غذا، کیفیت و کمیت مواد مورد استفاده بستگی دارند.

۱.۱۱ قسمت داخل درب

در برخی از مدل‌ها در قسمت داخلی درب موارد زیر مشاهده می‌شود:

- تعداد محل‌های طبقات.
- اطلاعات پیرامون عملکردهای گرمایش، محل توصیه شده طبقات و دما برای انواع خاص غذا.

۲.۱۱ توصیه برای عملکردهای گرمایش ویژه مربوط به فر

گرم نگهداشتن

برای گرم نگهداشتن غذا از این عملکرد استفاده کنید. دما به طور خودکار در وضعیت ۸۰ درجه سانتیگراد تنظیم می‌شود.

گرم کن ظروف

برای گرم کردن بشقاب‌ها و ظروف. ظروف و بشقاب‌ها را به طور یکنواخت بر روی طبقه سیمی قرار دهید. پس از گذشت نیمی از زمان محتوای ظروف را هم زده و بالا و پایین کنید.

- ظرف تمیز را در مرکز طبقه در موقعیت طبقه اول قرار دهید. دهانه ظرف باید به طرف پایین باشد.
- کشو را پر از آب کرده و زمان را بر روی ۴۰ دقیقه تنظیم کنید.

یکسانی دارند را در یک مرحله بگذارید. کشوی آب را تا حداکثر ظرفیت پر کنید. غذا را در ظرف مناسب قرار داده و سپس بر روی طبقه سیمی بگذارید. بین ظروف فاصله ایجاد کنید تا هوا جریان یابد.

ضد عفونی کنندگی

- با این عملکرد شما می‌توانید، ظروف (مثلا شیشه شیر کودک) را ضد عفونی کنید.

سبزیجات

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
کنگر فرنگی	۹۹	۵۰ - ۶۰	۲
بادمجان	۹۹	۱۵ - ۲۵	۲
گل کلم درسته	۹۹	۳۵ - ۴۵	۲
گل کلم	۹۹	۲۵ - ۳۵	۲
کلم بروکلی درسته	۹۹	۳۰ - ۴۰	۲
گل کلم بروکلی ^(۱)	۹۹	۱۳ - ۱۵	۲
تکه‌های قارچ	۹۹	۱۵ - ۲۰	۲
نخود سبز (فرنگی)	۹۹	۲۰ - ۳۰	۲
رازیانه	۹۹	۲۵ - ۳۵	۲
هویج	۹۹	۲۵ - ۳۵	۲
کلم قمری، نواری	۹۹	۲۵ - ۳۵	۲
لفل، نواری	۹۹	۱۵ - ۲۰	۲
تره فرنگی، حلقه‌ای	۹۹	۲۰ - ۳۰	۲
نخود سبز	۹۹	۳۵ - ۴۵	۲
کاهو بره	۹۹	۲۰ - ۲۵	۲
کلم بروکسل	۹۹	۲۵ - ۳۵	۲
چغندر	۹۹	۷۰ - ۹۰	۲
شنگ سیاه	۹۹	۳۵ - ۴۵	۲
کرفس، خرد شده	۹۹	۲۰ - ۳۰	۲
مارچوبه سبز	۹۹	۱۵ - ۲۵	۲

۲	۲۵ - ۳۵	۹۹	مارچوبه سفید
۲	۱۵ - ۲۰	۹۹	اسفناج تازه
۲	۱۰	۹۹	گوجه فرنگی پوست کنده
۲	۲۵ - ۳۵	۹۹	لوبیا سفید
۲	۲۰ - ۲۵	۹۹	کلم پیچ
۲	۱۵ - ۲۵	۹۹	کدو
۲	۲۰ - ۲۵	۹۹	نخود پوست کنده
۲	۱۵	۹۹	سبزیجات، پوست کنده
۲	۵۵ - ۶۵	۹۹	نخود خشک، خیس خورده (نسبت آب/ نخود ۲:۱)
۲	۲۰ - ۳۰	۹۹	نخود فرنگی
۲	۴۰ - ۴۵	۹۹	کلم سفید یا قرمز، نواری
۲	۱۵ - ۲۵	۹۹	کدو تنبل، مکعبی
۲	۶۰ - ۹۰	۹۹	کلم ترشی
۲	۲۰ - ۳۰	۹۹	سیب زمینی شیرین
۲	۱۵ - ۲۵	۹۹	گوجه فرنگی
۲	۳۰ - ۴۰	۹۹	بلال شیرین

۱) فر را مدت ۵ دقیقه از قبل گرم کنید.

غذای جانبی / همراه غذای اصلی

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	غذا
۲	۲۵ - ۲۵	۹۹	عمل آوردن خمیر
۲	۳۵ - ۴۵	۹۹	پودینگ گوجه فرنگی
۲	۴۵ - ۵۵	۹۹	گوجه فرنگی با پوست ، متوسط
۲	۳۵ - ۴۵	۹۹	برنج (نسبت آب/ برنج (۱:۱) ^(۱)

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
سیب زمینی آب‌پز، چهار قسمت	۹۹	۳۵ - ۴۵	۲
پیراشکی نان	۹۹	۳۵ - ۴۵	۲
تالیا تلی، تازه	۹۹	۱۵ - ۲۵	۲
پولنتا (نسبت مایع ۳:۱)	۹۹	۴۰ - ۵۰	۲
خوراک بلغور (نسبت آب/ غلات ۱:۱)	۹۹	۲۵ - ۲۵	۲
کوسکوس (نسبت آب/ کوسکوس ۱:۱)	۹۹	۱۵ - ۲۰	۲
اسپاتزل (پاستای آلمانی)	۹۹	۲۵ - ۳۰	۲
پلو (نسبت آب/ برنج ۱:۱)	۹۹	۳۰ - ۳۵	۲
عدس، قرمز (نسبت آب/ عدس ۱:۱)	۹۹	۲۰ - ۳۰	۲
عدس، قهوه‌ای و سبز (نسبت آب/ عدس ۲:۱)	۹۹	۵۵ - ۶۰	۲
پودینگ برنج (نسبت شیر/ برنج ۲/۵:۱)	۹۹	۴۰ - ۵۵	۲
پودینگ سمولینا (نسبت شیر/ سمولینا ۱ : ۳/۵)	۹۹	۲۰ - ۲۵	۲

۱) نسبت آب به برنج می‌تواند بر اساس نوع برنج تغییر کند

میوه‌ها

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
برش‌های سیب	۹۹	۱۰ - ۱۵	۲
انواع توت (شاتوت، توت فرنگی..)	۹۹	۱۰ - ۱۵	۲
کمیوت میوه	۹۹	۲۰ - ۲۵	۲
آب کردن شکلات	۹۹	۱۰ - ۲۰	۲

ماهی

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
قرن آلا، تقریباً ۲۵۰ گرم	۸۵	۲۰ - ۳۰	۲
میگو، تازه	۸۵	۲۰ - ۲۵	۲
میگو، منجمد	۸۵	۳۰ - ۴۰	۲
فیله سالمون	۸۵	۲۰ - ۳۰	۲
قرن آلا، دریاچه‌ای، تقریباً ۱ کیلوگرم	۸۵	۴۰ - ۴۵	۲
صدف خوراکی	۹۹	۲۰ - ۳۰	۲
فیله کفشک ماهی	۸۰	۱۵	۲

گوشت

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
گوشت ران پخته شده ۱ کیلوگرم	۹۹	۵۵ - ۶۵	۲
سینه مرغ، آب‌پز شده	۹۰	۲۵ - ۳۵	۲
جوجه، آب‌پز ۱۰۰۰ تا ۱۲۰۰ گرم	۹۹	۶۰ - ۷۰	۲
گرده گوساله، ۸۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم	۹۰	۸۰ - ۹۰	۲
نافل اسپیتز (گوشت گوساله کاملاً آب‌پز)	۹۹	۱۱۰ - ۱۲۰	۲
چیپولاتاس	۸۰	۱۵ - ۲۰	۲
سوسیس گاوی باوارین (سوسیس سفید)	۸۰	۲۰ - ۳۰	۲
سوسیس وینی	۸۰	۲۰ - ۳۰	۲

تخم مرغ

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
تخم مرغ، آب‌پز سفت	۹۹	۱۸ - ۲۱	۲
تخم مرغ، نیمه سفت	۹۹	۱۲ - ۱۳	۲
تخم مرغ، عسلی	۹۹	۱۰ - ۱۱	۲

۴.۱۱ توربو گریل و در ادامه بخار کامل

- وقتی عملکردها را ترکیب کنید، می‌توانید گوشت، سبزیجات و سایر موارد جانبی را پشت سر هم طبخ کنید. تمامی غذاها هم زمان برای سرو آماده می‌شوند.
- در ابتدا برای برشته کردن غذا از عملکرد Turbo Grilling (توربو گریل) استفاده کنید.
- سبزیجات آماده شده و موارد جانبی را داخل ظرف

- مناسب فر قرار داده و ظرف را در فر بگذارید.
- دمای فر را به ۸۰ درجه سانتیگراد برسانید. برای سرد شدن سریع فر، درب آن را تا حد طبقه اول باز کنید و ۱۵ دقیقه صبر کنید.
- شروع عملکرد: بخار کامل. همه مواد را با هم طبخ کنید تا آماده شوند.

غذا	توربو گریل (مرحله نخست: گوشت را بپزید)	بخار کامل (مرحله دوم: سبزیجات را بیفزایید)
	دما (سانتیگراد) زمان (دقیقه) موقعیت (طبقه)	دما (سانتیگراد) زمان (دقیقه) موقعیت (طبقه)
رست بیف ۱ کیلوگرم کلم بروکسل، پولنتا	۱۸۰ ۶۰ - ۷۰ گوشت: ۱	۹۹ ۴۰ - ۵۰ گوشت: ۱ سبزیجات: ۳
سبب زمینی، سبزیجات، سس گوشت	۱۸۰ ۶۰ - ۷۰ گوشت: ۱	۹۹ ۳۰ - ۴۰ گوشت: ۱ سبزیجات: ۳
برانی گاو ۱ کیلوگرم، برنج، سبزیجات	۱۸۰ ۵۰ - ۶۰ گوشت: ۱	۹۹ ۳۰ - ۴۰ گوشت: ۱ سبزیجات: ۳

۵.۱۱ نیمه بخار + حرارت دادن

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
فرنی / فلن به طور جداگانه ^(۱)	۹۰	۲۵ - ۴۵	۲
نیمرو ^(۱)	۹۰ - ۱۱۰	۱۵ - ۳۰	۲
رولت گوشت ^(۱)	۹۰	۴۰ - ۵۰	۲
فیله ماهی نازک	۸۵	۱۵ - ۲۵	۲
فیله ماهی ضخیم	۹۰	۲۵ - ۳۵	۲
ماهی کوچک تا ۳۵۰ گرم	۹۰	۲۰ - ۳۰	۲

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
ماهی درسته تا ۱ کیلوگرم	۹۰	۳۰ - ۴۰	۲
پیراشکی گوشت	۱۲۰ - ۱۳۰	۴۰ - ۵۰	۲

۱) یک ساعت و نیم دیگر با درب بسته به پخت ادامه دهید.

۶.۱۱ بخار کامل + حرارت دادن

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
گوشت گوساله برشته، ۱ کیلوگرم	۱۸۰ - ۲۰۰	۶۰ - ۹۰	۲
گوشت گاو برشته، ۱ کیلوگرم	۱۸۰	۸۰ - ۹۰	۲
ورقه گوشت، نیم‌پز، ۵۰۰ گرم	۱۸۰	۳۰ - ۴۰	۲
جوجه، ۱۰۰۰ گرم	۱۸۰ - ۲۱۰	۵۰ - ۶۰	۲
اردک، ۱۵۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	۱۸۰	۷۰ - ۹۰	۲
غاز، ۳۰۰۰ گرم	۱۷۰	۱۳۰ - ۱۷۰	۱
گراتین سیب زمینی	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۲
پخت پاستا	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۰ - ۵۰	۲
لازانيا	۱۷۰ - ۱۸۰	۴۵ - ۵۵	۲
انواع نان	۱۸۰ - ۱۹۰	۴۵ - ۶۰	۲
رول نان	۱۸۰ - ۲۱۰	۲۵ - ۳۵	۲
رول آماده طبخ	۲۰۰	۱۵ - ۲۰	۲
باگت آماده طبخ ۴۰ تا ۵۰ گرم	۲۰۰	۱۵ - ۲۰	۲
باگت آماده طبخ، ۴۰ تا ۵۰ گرم، منجمد	۲۰۰	۲۵ - ۳۵	۲

۷.۱۱ آماده سازی مجدد با بخار

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
یک بشقاب غذا	۱۱۰	۱۰ - ۱۵	۲

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
پاستا	۱۱۰	۱۵ - ۱۰	۲
پلو	۱۱۰	۱۵ - ۱۰	۲
پیراشکی گوشت	۱۱۰	۲۵ - ۱۵	۲

۸.۱۱ شیرینی پزی

- اصولاً شیرینی و کیک‌هایی که در طبقات مختلف قرار دارند به دلیل یکسان نبودن ارتفاع، به صورت برابر و یکنواخت برشته نمی‌شوند. در چنین مواردی تنظیمات دما را تغییر ندهید. در طول فرایند پخت کفایت جای آنها را تغییر دهید.
- در مواقعی که زمان پخت طولانی است، حدود ۱۰ دقیقه پیش از پایان می‌توانید فر را خاموش کنید و از حرارت باقیمانده داخل فر برای ادامه پخت استفاده کنید.
- هنگام پخت مواد غذایی منجمد، سینی فر در طول زمان پخت کمی دچار پیچ و تاب می‌شود. با سرد شدن سینی، شکل ظاهری به حالت اول بازمی‌گردد.
- فر شما قادر است همانند وسایل قبلی تان به طور مستقل غذا طبخ کرده و شیرینی بپزد. تنظیمات معمول (دما، زمان پخت) را وارد کرده و مطابق مقادیر جدول سینی را در طبقه قرار دهید.
- ما پیشنهاد می‌کنیم که هنگام طبخ برای نخستین بار از درجه حرارت کمتری استفاده کنید.
- اگر تنظیمات مربوط به غذای مورد نظرتان را نیافتید از دستوری که بیشترین شباهت را دارد استفاده نمایید.
- اگر کیک‌های تان در بیشتر از یک طبقه قرار دارد، زمان پخت را بین ۱۰ تا ۱۵ دقیقه افزایش دهید.

۹.۱۱ نکاتی پیرامون شیرینی پزی

نتیجه پخت	علت	راه حل
زیر کیک به طور یکنواخت برشته نشده است.	طبقه مناسبی برای سینی انتخاب نشده است	کیک را در طبقه پایین تر قرار دهید.
کیک به صورت فرو رفته و خیس است.	دمای فر خیلی زیاد است.	در نوبت بعدی، دمای فر را قدری کمتر کنید.
کیک فرو رفته، خیس و ناهموار می‌شود.	زمان پخت خیلی کم است.	زمان پخت طولانی‌تری را تنظیم کنید. با افزودن دما نمی‌توان از زمان پخت کاست.
کیک فرو رفته، خیس و ناهموار می‌شود.	در مواد کیک مایع زیادی وجود دارد.	از مایع کمتری استفاده کنید. هنگام مخلوط کردن مراقب باشید، خصوصاً اگر از مخلوط کن استفاده می‌کنید.
کیک خیلی خشک است.	دمای فر کم است.	در نوبت بعدی، دمای فر را زیادتر کنید.
کیک خیلی خشک است.	زمان پخت طولانی است.	در نوبت بعدی، زمان پخت را کمتر کنید.
کیک به صورت یکنواخت برشته نشده	دمای فر خیلی زیاد است زمان پخت خیلی کم است.	دمای فر را کمتر و زمان را بیشتر کنید.

نتیجه پخت	علت احتمالی	رفع مشکل
کیک به صورت یکنواخت برشته نشده	مواد مخلوط یکنواخت توزیع نشده‌اند.	مواد داخل سینی فر را یکنواخت پخش کنید.
کیک در زمان پخت ارائه شده آماده نمی‌شود.	دمای فر خیلی کم است.	در نوبت بعدی، دمای فر را کمی بیشتر کنید.

۱۰.۱۱ پخت در یک مرحله:

پخت در داخل قالب‌های شیرینی

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
کیک حلقه‌ای/ نان شیرمال	پخت True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۵۰ - ۷۰	۱
کیک مادریا/ کیک میوه‌ای	پخت True Fan	۱۴۰ - ۱۶۰	۷۰ - ۹۰	۱
کیک اسفنجی بدون چربی	پخت True Fan	۱۴۰ - ۱۵۰	۳۵ - ۵۰	۲
کیک اسفنجی بدون چربی	پخت کانوکشن	۱۶۰	۳۵ - ۵۰	۲
نان تارت- بيسکوييت قالبی کوچک	پخت True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰ ^(۱)	۲۰ - ۳۰	۲
نان تارت- مخلوط اسفنجی	پخت True Fan	۱۵۰ - ۱۷۰	۲۰ - ۲۵	۲
پای سیب (۲ قالب با قطر ۲۰ سانتیمتر، قطر اریب)	پخت True Fan	۱۶۰	۶۰ - ۹۰	۲
پای سیب (۲ قالب با قطر ۲۰ سانتیمتر، قطر اریب)	پخت عادی	۱۸۰	۷۰ - ۹۰	۱
چیز کیک	پخت عادی	۱۷۰ - ۱۹۰	۶۰ - ۹۰	۱

(۱) فر را گرم کنید.

پخت کیک/ شیرینی/ نان در سینی فر

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	غذا
۳	۳۰ - ۴۰	۱۷۰ - ۱۹۰	پخت عادی	نان گیسو/ نان حلقه گل (تاجی)
۲	۵۰ - ۷۰	^(۱) ۱۶۰ - ۱۸۰	پخت عادی	کیک با تکه‌های میوه خشک
۱	۲۰ .۱ ۳۰ - ۶۰ .۲	۲۳۰ .۱ ۱۶۰ - ۱۸۰ .۲	پخت عادی	نان (نان جو): ۱. مرحله اول پخت ۲. مرحله دوم پخت
۳	۲۰ - ۳۵	^(۱) ۱۹۰ - ۲۱۰	پخت عادی	نان خامه‌ای/ ایکلر
۳	۱۰ - ۲۰	^(۱) ۱۸۰ - ۲۰۰	پخت عادی	رول سوییسی
۳	۲۰ - ۴۰	۱۵۰ - ۱۶۰	پخت True Fan	کیک با تزئین خرده گردو
۳	۲۰ - ۳۰	^(۱) ۱۹۰ - ۲۱۰	پخت عادی	کیک کره و بادام / کیک شکری
۳	۳۰ - ۵۵	۱۵۰ - ۱۷۰	پخت True Fan	تارت میوه‌ای (تهیه شده از ترکیب مایه خمیر/ اسفنجی) ^(۲)
۳	۳۵ - ۵۵	۱۷۰	پخت عادی	تارت میوه‌ای (تهیه شده از ترکیب مایه خمیر/ اسفنجی) ^(۲)
۳	۴۰ - ۸۰	۱۶۰ - ۱۷۰	پخت True Fan	تارت میوه‌ای کوچک
۳	۴۰ - ۸۰	^(۱) ۱۶۰ - ۱۸۰	پخت عادی	کیک با رویه خوشمزه (مثال: خامه، فرنی، خامه ترش)

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

(۲) از ظرف گود استفاده کنید.

انواع بیسکویت

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
بیسکویت کوچک	پخت True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۱۵ - ۲۵	۳
نان کوچک / شیرینی نواری	پخت True Fan	۱۴۰	۲۰ - ۳۵	۳
نان کوچک / شیرینی نواری	پخت عادی	۱۶۰ ^(۱)	۲۰ - ۳۰	۳
بیسکویت ساخته شده با ترکیب اسفنجی	پخت True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۱۵ - ۲۰	۳
شیرینی ساخته شده با سفیده تخم مرغ / مرنج	پخت True Fan	۸۰ - ۱۰۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۳
ماکارونز	پخت True Fan	۱۰۰ - ۱۲۰	۳۰ - ۵۰	۳
بیسکویت ساخته شده با خمیر مایه	پخت True Fan	۱۵۰ - ۱۶۰	۲۰ - ۴۰	۳
شیرینی با خمیر هزار لایه	پخت True Fan	۱۷۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۲۰ - ۳۰	۳
انواع شیرینی رول	پخت True Fan	۱۶۰ ^(۱)	۱۰ - ۲۵	۳
انواع رول	حرارت بالا/ پایین	۱۹۰ - ۲۱۰	۱۰ - ۲۵	۳
کیک‌های کوچک (۲۰ کیک در سینی فر)	پخت True Fan	۱۵۰	۲۰ - ۳۵	۳
کیک‌های کوچک (۲۰ کیک در سینی فر)	پخت عادی	۱۷۰	۲۰ - ۳۰	۳

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

۱۱.۱۱ غذا و گراتین

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
پخت پاستا	پخت عادی	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۵ - ۶۰	۱

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
لازانيا	حرارت بالا/ پايين	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۵ - ۴۰	۱
گراتين سبزیجات	Turbo Grilling	۱۷۰ - ۱۹۰	۱۵ - ۲۵	۱
باگت با لایه رویی پنیر	پخت True Fan	۱۶۰ - ۱۷۰	۱۵ - ۲۰	۱
پخت غذای شیرین	حرارت بالا/ پايين	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۶۰	۱
پخت ماهی	حرارت بالا/ پايين	۱۸۰ - ۲۰۰	۳۰ - ۶۰	۱
دلمه سبزیجات	پخت True Fan	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۰ - ۶۰	۱

۱) فر را از قبل گرم کنید.

۱۲.۱۱ پخت با فن و حفظ رطوبت

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
گراتين پاستا	۲۰۰ - ۲۲۰	۳۵ - ۴۵	۳
گراتين سیب زمینی	۱۸۰ - ۲۰۰	۶۰ - ۷۵	۳
موساکا (بادمجان، گوشت، پنیر)	۱۷۰ - ۱۹۰	۵۵ - ۷۰	۳
لازانيا	۱۸۰ - ۲۰۰	۶۰ - ۷۵	۳
کانلونی	۱۷۰ - ۱۹۰	۵۵ - ۷۰	۳
پودینگ نان	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۵ - ۶۰	۳
پودینگ برنج	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۰ - ۵۵	۳
کیک سیب ساخته شده با ترکیب اسفنجی (قالب کیک گرد)	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۵ - ۷۰	۳
نان سفید	۱۹۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۵۰	۳

۱۳.۱۱ پخت چند مرحله‌ای

استفاده از عملکرد: پخت True Fan

کیک/ شیرینی/ نان بر روی سینی فر

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۲	موقعیت ۳
نان خامه‌ای / ایکلر	۱۶۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۲۵ - ۴۵	۱ / ۴	-
کیک کرامبل خشک	۱۵۰ - ۱۶۰	۳۰ - ۴۵	۱ / ۴	-

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

بیسکویت / کیک‌های کوچک / شیرینی / انواع رول

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۲	موقعیت ۳
بیسکویت کوچک	۱۵۰ - ۱۶۰	۲۰ - ۴۰	۱ / ۴	۱ / ۳ / ۵
نان کوچک / شیرینی نواری	۱۴۰	۲۵ - ۴۵	۱ / ۴	۱ / ۳ / ۵
بیسکویت ساخته شده از مخلوط اسفنج	۱۶۰ - ۱۷۰	۲۵ - ۴۰	۱ / ۴	-
بیسکویت ساخته شده از سفیده تخم مرغ، مرنگ	۸۰ - ۱۰۰	۱۳۰ - ۱۷۰	۱ / ۴	-
ماکارونز	۱۰۰ - ۱۲۰	۴۰ - ۸۰	۱ / ۴	-
بیسکویت ساخته شده با خمیر	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۰ - ۶۰	۱ / ۴	-
شیرینی با خمیر هزار لایه	۱۷۰ - ۱۸۰ ^(۱)	۳۰ - ۵۰	۱ / ۴	-
انواع رول	۱۸۰	۲۰ - ۳۰	۱ / ۴	-
کیک کوچک (۲۰ کیک در سینی فر)	۱۵۰ ^(۱)	۲۳ - ۴۰	۱ / ۴	-

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

۱۴.۱۱ تنظیم فر برای پخت پیتزا

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
پیتزا (لایه نازک)	۲۱۰ - ۲۳۰ ^{(۱) (۲)}	۱۵ - ۲۵	۲
پیتزا (با لایه ضخیم)	۱۸۰ - ۲۰۰	۲۰ - ۳۰	۲

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
تارت	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۵۵	۱
فلن اسفناج	۱۶۰ - ۱۸۰	۴۵ - ۶۰	۱
کوئیچ لورن	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۵ - ۵۵	۱
فلن سویسی	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۵ - ۵۵	۱
کیک سیب، ظرف درب دار	۱۵۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۱
پای سبزیجات	۱۶۰ - ۱۸۰	۵۰ - ۶۰	۱
نان بدون مایه خمیر	^۱ ۲۱۰ - ۲۳۰	۱۰ - ۲۰	۲
فلن خمیر هزارلایه	^۱ ۱۶۰ - ۱۸۰	۴۵ - ۵۵	۲
فلامکوچن (پیتزای فرانسوی)	^۱ ۲۱۰ - ۲۳۰	۱۵ - ۲۵	۲
پیروچن (پیراشکی روسی)	^۱ ۱۸۰ - ۲۰۰	۱۵ - ۲۵	۲

۱) فر را از قبل گرم کنید.
۲) از ظرف گود استفاده کنید.

۱۵.۱۱ برشته (بریانی) کردن

- به منظور جلوگیری از سوختن آب و چربی گوشت داخل ظرف، کمی مایع به داخل ظرف گود بریزید.
- در صورت لزوم، پس از گذشت نیمی یا ۲/۳ از زمان پخت، گوشت بریانی را برگردانید.
- در طول زمان بریانی شدن تکه‌های بزرگ گوشت و مرغ، چندین بار آب داخل ظرف را بر روی آنها بریزید تا خشک نشده و نتیجه بهتری حاصل شود.
- ده دقیقه پیش از اتمام زمان بریانی شدن، فر را خاموش کنید تا گوشت با حرارت باقیمانده آماده شود.
- برای برشته کردن از ظرف مخصوص فر استفاده کنید (به راهنمای سازنده مراجعه شود).
- شما می‌توانید تکه‌های بزرگ بریانی را به طور مستقیم در ظرف گود (در صورت موجود بودن) یا در طبقه سیمی بالای ظرف گود بگذارید.
- گوشت لخم را در ظرف فلزی درب دار مخصوص بریانی قرار دهید. بدین ترتیب گوشت آبدارتر می‌شود.
- برای برشته شدن می‌توانید هر نوع گوشتی را در ظرف مخصوصی فاقد درب بریانی بگذارید.
- توصیه می‌شود که ماهی و گوشت ۱ کیلوگرم و بیشتر را در دستگاه قرار دهید.

۱۶.۱۱ جدول مربوط به بریانی کردن

گوشت گوساله

غذا	مقدار	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت
خوراک گوشت گوساله	۱ - ۱/۵ کیلوگرم	پخت عادی	۲۳۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۱

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۵-۶	۱۹۰-۲۰۰ ^(۱)	توربو گریل	در هر سانتیمتر ضخامت	رست بیف یا فیله : خام
۱	۶-۸	۱۸۰-۱۹۰ ^(۱)	توربو گریل	در هر سانتیمتر ضخامت	رست بیف یا فیله : نیم‌پز
۱	۸-۱۰	۱۷۰-۱۸۰ ^(۱)	توربو گریل	در هر سانتیمتر ضخامت	رست بیف یا فیله : کاملاً پخته

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

گوشت گاو

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۹۰-۱۲۰	۱۶۰-۱۸۰	توربو گریل	۱	گوشت بریانی گاو
۱	۱۲۰-۱۵۰	۱۶۰-۱۸۰	توربو گریل	۱/۵ تا ۲ کیلوگرم	ماهیچه گاو

بره

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۱۰۰-۱۲۰	۱۵۰-۱۷۰	توربو گریل	۱/۵-۱	ران بره/ بره بریانی
۱	۴۰-۶۰	۱۶۰-۱۸۰	توربو گریل	۱/۵-۱	گرده بره

شکار

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۳۵ - ۵۵	۱۸۰ - ۲۰۰ ^(۱)	توربو گریل	تا ۱ کیلوگرم	گرده / ران خرگوش
۱	۶۰ - ۹۰	۱۸۰ - ۲۰۰	پخت عادی	۱/۵ - ۲ کیلوگرم	گرده آهو
۱	۶۰ - ۹۰	۱۸۰ - ۲۰۰	پخت عادی	۱/۵ - ۲ کیلوگرم	ران آهو

(۱) فر را از قبل گرم کنید.

ماکیان

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۳۰ - ۵۰	۲۰۰ - ۲۲۰	توربو گریل	هرکدام ۲۰۰ تا ۲۵۰ گرم	تکه‌های مرغ
۱	۴۰ - ۵۰	۱۹۰ - ۲۱۰	توربو گریل	هر کدام ۴۰۰ تا ۵۰۰ گرم	مرغ نصفه
۱	۵۰ - ۷۰	۱۹۰ - ۲۱۰	توربو گریل	۱ تا ۱/۵ کیلوگرم	جوجه، گوشتی
۱	۸۰ - ۱۰۰	۱۸۰ - ۲۰۰	توربو گریل	۱/۵ تا ۲ کیلوگرم	اردک
۱	۱۲۰ - ۱۸۰	۱۶۰ - ۱۸۰	توربو گریل	۳/۵ تا ۵ کیلوگرم	غاز
۱	۱۲۰ - ۱۵۰	۱۶۰ - ۱۸۰	توربو گریل	۲/۵ تا ۳/۵ کیلوگرم	بوقلمون
۱	۱۵۰ - ۲۴۰	۱۴۰ - ۱۶۰	توربو گریل	۴ تا ۶ کیلوگرم	بوقلمون

ماهی (بخارپز)

موقعیت	زمان (دقیقه)	دما (سانتیگراد)	عملکرد	مقدار	غذا
۱	۳۰ - ۵۰	۱۸۰ - ۲۰۰	توربو گریل	۱ تا ۱/۵	ماهی درسته

۱۷.۱۱ گریل کردن

- فقط تکه‌های تخت و پهن گوشت یا ماهی را گریل کنید.
- همواره پیش از گریل، مدت ۵ دقیقه فر را گرم کنید.
- همواره ظرفی را در نخستین طبقه برای جمع شدن چربی قرار دهید.
- همواره با حداکثر دما، گریل کنید.
- برای انتخاب طبقه از طبقه توصیه شده در جدول گریل استفاده کنید.



همواره گریل باید با درب بسته انجام شود.

گریل کردن

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)		دما (سانتیگراد)	غذا
	طرف دوم	طرف اول		
۲	۳۰ - ۴۰	۳۰ - ۴۰	۲۱۰ - ۲۳۰	رست بیف
۳	۲۰ - ۳۰	۲۰ - ۳۰	۲۳۰	فیله گوساله
۲	۳۰ - ۴۰	۳۰ - ۴۰	۲۱۰ - ۲۳۰	گوشت پشت گاو
۳	۲۰ - ۲۵	۲۵ - ۳۵	۲۱۰ - ۲۳۰	گوشت پشت بره
۳ / ۴	۱۵ - ۳۰	۱۵ - ۳۰	۲۱۰ - ۲۳۰	ماهی درسته، ۵۰۰ تا ۱۰۰ گرم

گریل سریع

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)		غذا
	طرف دوم	طرف اول	
۴	۶ - ۸	۸ - ۱۰	برگر
۴	۶ - ۸	۱۰ - ۱۲	سوسیس
۴	۶ - ۸	۷ - ۱۰	فیله/ استیک گاو
۵	۱ - ۳	۱ - ۳	تست/ تست
۴	-	۶ - ۸	تست با رویه

۱۸.۱۱ غذاهای منجمد

موقعیت طبقه	زمان (دقیقه)	دما	غذا
۲	۱۵ - ۲۵	۲۰۰ - ۲۲۰	پیتزای منجمد
۲	۲۰ - ۲۵	۱۹۰ - ۲۱۰	پیتزای آمریکایی، منجمد
۲	۱۳ - ۲۵	۲۱۰ - ۲۳۰	پیتزا سرد
۲	۱۵ - ۳۰	۱۸۰ - ۲۰۰	اسنک‌های پیتزا، منجمد
۳	۱۵ - ۲۵	۱۹۰ - ۲۱۰	سیب زمینی سرخ کرده، نازک
۳	۲۰ - ۳۰	۱۹۰ - ۲۱۰	سیب زمینی سرخ کرده ضخیم
۳	۲۰ - ۴۰	۱۹۰ - ۲۱۰	ناگت
۳	۲۰ - ۳۰	۲۱۰ - ۲۳۰	کوکو سیب زمینی
۲	۳۵ - ۴۵	۱۷۰ - ۱۹۰	لازانيا، کانلونی، تازه

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
لازانيا / كانلونى، منجمد	۱۸۰ - ۱۶۰	۴۰ - ۶۰	۲
پنیر تنوری	۱۷۰ - ۱۹۰	۲۰ - ۳۰	۳
بال مرغ	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۵۰	۲

غذاي منجمد آماده

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
پیتزای منجمد	پخت عادی	مطابق راهنمای سازنده	مطابق راهنمای سازنده	۳
سیب زمینی سرخ کرده ^(۱) (۳۰۰ تا ۶۰۰ گرم)	پخت عادی یا توربو گریل	۲۲۰ - ۲۰۰	مطابق راهنمای سازنده	۳
باگت	پخت عادی	مطابق راهنمای سازنده	مطابق راهنمای سازنده	۳
فلن میوه	پخت عادی	مطابق راهنمای سازنده	مطابق راهنمای سازنده	۳

(۱) سیب زمینی سرخ کرده‌ها را در هنگام پخت ۲ تا ۳ بار برگردانید.

۱۹.۱۱ پخت آرام

از این عملکرد برای آماده کردن آب گوشت، تکه‌های نازک و ظریف گوشت و ماهی با دمای درون غذای کمتر از ۶۵ درجه سانتیگراد استفاده کنید. شما می‌توانید از سنسور دمای درون غذا برای اطمینان از دمای صحیح درون گوشت (به جدول سنسور دمای درون غذا) استفاده کنید. در ۱۰ دقیقه اول دما را بین ۸۰ تا ۱۵۰ درجه سانتیگراد تنظیم کنید. دمای پیش فرض ۹۰ درجه سانتیگراد است. پس از تنظیم دما، فر به پخت در دمای ۸۰ درجه سانتیگراد ادامه می‌دهد. از این عملکرد برای پخت مرغ استفاده نکنید.



هنگام استفاده از این عملکرد از ظرف بدون درب استفاده کنید.

۱. گوشت را در داخل ظرف و هر طرف را مدت ۱ تا ۲ دقیقه با دمای بسیار زیاد، داغ کنید.
۲. گوشت‌ها را در ظرف کنار یکدیگر قرار داده و سپس آن را بر روی طبقه سیمی بگذارید.
۳. سنسور دمای درون غذا را داخل گوشت قرار دهید.
۴. عملکرد Slow Cooking را انتخاب کرده و دمای صحیح درون غذا را تنظیم کنید.

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
رست بیف	۱ - ۱/۵	۱۲۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۱

غذا	عملکرد	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	موقعیت طبقه
فیله گوساله	۱ - ۱/۵	۱۲۰	۹۰ - ۱۵۰	۳
رست گوشت گاوی	۱ - ۱/۵	۱۲۰	۱۲۰ - ۱۵۰	۱
استیک	۰/۲ - ۰/۳	۱۲۰	۲۰ - ۴۰	۳

۲۰.۱۱ نگهداری

- فقط از ظروف نگهداری هم اندازه‌ی موجود در بازار استفاده کنید.
- از ظروف دارای درب پيچاندنی- بازشونده و ضامن دار یا قوطی فلزی استفاده نکنید.
- برای این عملکرد از پایین‌ترین طبقه استفاده کنید.
- هرگز بیش از ۶ ظرف شیشه‌ای ۱ لیتری در سینی فر قرار ندهید.
- شیشه‌ها را به طور یکسان پر کرده و درب را با یک گیره ببندید.
- شیشه‌ها باید به یکدیگر چسبیده باشند.
- نیم لیتر آب داخل سینی فر بریزید تا رطوبت کافی در فر حفظ شود.
- وقتی مایع داخل شیشه‌ها شروع به جوشیدن (حدود ۳۵-۶۰ دقیقه برای ظرف یک لیتری) کردند، فر را خاموش کرده یا دما را کم کرده و به ۱۰۰ درجه سانتیگراد برسانید (به جدول مراجعه شود).

میوه نرم

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان پخت تا لحظه به جوش آمدن	ادامه پخت در ۱۰۰ درجه سانتیگراد (دقیقه)
توت فرنگی / بلوبری / تمشک / انگور فرنگی	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۵ - ۴۵	-

میوه سفت

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان پخت تا لحظه به جوش آمدن	ادامه پخت در ۱۰۰ درجه سانتیگراد (دقیقه)
گلایی / به / زردآلو	۱۶۰ - ۱۷۰	۳۵ - ۴۵	۱۰ - ۱۵

سبزیجات

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان پخت تا لحظه به جوش آمدن	ادامه پخت در ۱۰۰ درجه سانتیگراد (دقیقه)
هویج	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۵ - ۱۰
خیار	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	-
ترشی مخلوط	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۵ - ۱۰
کلم قمری / نخود سبز / مارچوبه	۱۶۰ - ۱۷۰	۵۰ - ۶۰	۱۵ - ۲۰

(۱) پس از خاموش کردن فر، بگذارید در داخل فر باقی بمانند.

۲۱.۱۱ خشک کردن

را خاموش کنید، درب فر را مدت شب تا صبح باز بگذارید تا محتوای داخل به طور کامل خشک شوند.

- داخل سینی فر ورق روغنی نسوز قرار دهید.
- برای نتیجه بهتر، در نیمه فرایند خشک کردن، فر

سبزیجات

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۱	موقعیت ۲
نخود سبز	۶۰ - ۷۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
فلفل	۶۰ - ۷۰	۵ - ۶	۳	۱ / ۴
سبزیجات ترش	۶۰ - ۷۰	۵ - ۶	۳	۱ / ۴
انواع قارچ	۵۰ - ۶۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
گیاهان	۴۰ - ۵۰	۲ - ۳	۳	۱ / ۴

میوه

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه	
			موقعیت ۱	موقعیت ۲
زردآلو	۶۰ - ۷۰	۸ - ۱۰	۳	۱ / ۴
قیصی	۶۰ - ۷۰	۸ - ۱۰	۳	۱ / ۴
تکه‌های سیب	۶۰ - ۷۰	۶ - ۸	۳	۱ / ۴
گلابی	۶۰ - ۷۰	۶ - ۹	۳	۱ / ۴

۲۲.۱۱ پخت نان

نیازی به گرم کردن فر نیست.

غذا	دما (سانتیگراد)	زمان (ساعت)	موقعیت طبقه
نان سفید	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۰ - ۶۰	۲
باگت	۲۰۰ - ۲۲۰	۳۵ - ۴۵	۲
نان شیرمال	۱۸۰ - ۲۰۰	۴۰ - ۶۰	۲
نان متخلخل	۲۰۰ - ۲۲۰	۳۵ - ۴۵	۲
نان چاودار	۱۷۰ - ۱۹۰	۵۰ - ۷۰	۲
نان سیاه	۱۷۰ - ۱۹۰	۵۰ - ۷۰	۲
نان مخلوط غلات	۱۷۰ - ۱۹۰	۴۰ - ۶۰	۲
رول نان	۱۹۰ - ۲۱۰	۲۰ - ۳۵	۲

۲۳.۱۱ جدول سنسور دمای درون غذا

گوساله

غذا	دمای درون غذا (سانتیگراد)
دنده / استیک فیله : خام	۴۵ - ۵۰
دنده / استیک فیله : متوسط	۶۰ - ۶۵
دنده / استیک فیله : کاملاً پخته	۷۰ - ۷۵

گاو

غذا	دمای درون غذا (سانتیگراد)
گوشت بریانی گاو	۷۵ - ۸۰
ماهیچه گاو	۸۵ - ۹۰

گوسفند/ بره

غذا	دمای درون غذا (سانتیگراد)
ران گوسفند	۸۰ - ۸۵
گرده گوسفند	۸۰ - ۸۵
بره بریانی / ران بره	۷۰ - ۷۵

شکار

غذا	دمای درون غذا (سانتیگراد)
گرده خرگوش	۷۰ - ۷۵
ران خرگوش	۷۰ - ۷۵
خرگوش درسته	۷۰ - ۷۵
گرده آهو	۷۰ - ۷۵
ران آهو	۷۰ - ۷۵

ماهی

غذا	دمای درون غذا (سانتیگراد)
سالمون	۶۵ - ۷۰
قزل آلا	۶۵ - ۷۰

آزمایش‌ها بر اساس IEC 60350-1 انجام شده است.

۲۴.۱۱ اطلاعات برای موسسات آزمایشی

آزمون‌های عملکرد: بخار کامل.

غذا	ظرف	مقدار (گرم)	موقعیت	دما (سانتیگراد)	زمان (دقیقه)	توضیح
بروکلی	ظرف سوراخ‌دار ۲/۳ × ۱	۳۰۰	۳	۹۹	۱۵ - ۱۳	سینی فر را در اولین طبقه بگذارید.
بروکلی	ظرف سوراخ‌دار ۲/۳ × ۲	۲ × ۳۰۰	۲ و ۴	۹۹	۱۵ - ۱۳	سینی فر را در اولین طبقه بگذارید.
بروکلی	ظرف سوراخ‌دار ۲/۳ × ۱	حداکثر	۳	۹۹	۱۸ - ۱۵	سینی فر را در اولین طبقه بگذارید.
نخود سبزی منجمد	ظرف سوراخ‌دار ۲/۳ × ۲	۲ × ۱۵۰۰	۲ و ۴	۹۹	تا دما در سردترین نقطه به ۸۵ درجه سانتیگراد	سینی فر را در اولین طبقه بگذارید.

۱) فر را مدت ۵ دقیقه از قبل گرم کنید.

۱۲. مراقبت و تمیز کردن

هشدار!



به قسمت ایمنی مراجعه شود.

- پس از هر بار استفاده از لوازم جانبی، آنها را شسته و خشک نمایید. از پارچه نرم همراه با مقداری آب گرم و مایع تمیز کننده استفاده کنید.
- اگر از ظروف نجسب استفاده می‌کنید، آنها را با شوینده‌های قدرتمند، اشیاء لبه تیز یا ماشین ظرفشویی نشوید.

۲.۱۲ محصولات تمیز کننده پیشنهادی

از اسکاچ یا مواد شوینده زیر استفاده نکنید. در غیر اینصورت منجر به آسیب دیدگی سطح لعاب و نواحی استیل ضد زنگ می‌شود. شما می‌توانید محصولات ما را از www.aeg.ir/shop و سایر فروشگاه‌های مجاز خریداری نمایید.

۱.۱۲ نکاتی پیرامون تمیز کردن

- با پارچه نرم و مقداری آب گرم و مایع تمیز کننده، جلوی دستگاه را تمیز کنید.
- برای تمیز کردن سطوح فلزی، از ماده تمیز کننده مخصوص استفاده کنید.
- پس از هر بار استفاده از دستگاه، داخل آن را تمیز کنید. چربی تجمع یافته یا بقایای غذا منجر به آتش‌سوزی می‌شود. این احتمال برای ظرف گریل بسیار بیشتر است.
- لکه‌های سرسخت را با تمیز کننده مخصوص فر تمیز کنید.

۱. کشوی آب را تا نهایت ظرفیت با آب پر کنید (حدود ۹۵۰ میلی لیتر آب) تا سیگنال صوتی به صادر درآید یا پیغام مربوطه در نمایشگر نمایان شود.

۲. در منو عملکرد تمیز کردن با بخار را انتخاب کنید. **Steam Cleaning** - مدت زمان عملکرد حدود ۳۰ دقیقه است.

الف) عملکرد را فعال کنید.

ب) با پایان یافتن برنامه، سیگنال صوتی نواخته می‌شود.

ج) برای خاموش شدن صدای سیگنال، نمایشگر را لمس کنید.

Steam Cleaning Plus - مدت زمان عملکرد حدود ۷۵ دقیقه است.

الف) مایع مناسبی را به طور یکنواخت در داخل فر و بر روی قسمت‌های لعابی و استیل اسپری نمایید. پیش از شروع روند تمیز کردن از سرد بودن دستگاه مطمئن شوید.

ب) عملکرد را فعال کنید.

پس از ۵۰ دقیقه و پایان یافتن مرحله نخست برنامه، صدای سیگنال صوتی شنیده می‌شود.

این صدا به معنای پایان یافتن فرایند تمیز کردن نیست. برای تکمیل فرایند تمیز کردن، پیغام روی نمایشگر را مطالعه و دنبال کنید.

ج) سطح داخل دستگاه را با اسفنج نرم تمیز کنید. می‌توانید از آب گرم یا شوینده فر برای تمیز کردن محفظه داخل استفاده کنید.

د) مرحله پایانی فرایند تمیز کردن آغاز می‌شود. مدت زمان این قسمت حدود ۲۵ دقیقه است.

۳. با اسفنج نرم سطح داخل دستگاه را تمیز کنید. برای تمیز کردن محفظه داخل می‌توانید از آب گرم استفاده کنید.

پس از تمیز کردن دستگاه مدت ۱ ساعت درب دستگاه را باز بگذارید. صبر کنید تا دستگاه خشک شود. برای تسریع در روند خشک شدن، می‌توانید مدت ۱۵ دقیقه دستگاه را با هوای داغ ۱۵۰ درجه سانتیگراد حرارت دهید. چنانچه به طور دستی اقدام به خشک کردن دستگاه پس از پایان عملکرد کنید، به نهایت نتیجه دست می‌یابید.

۵.۱۲ یادآور عملکرد تمیز کردن

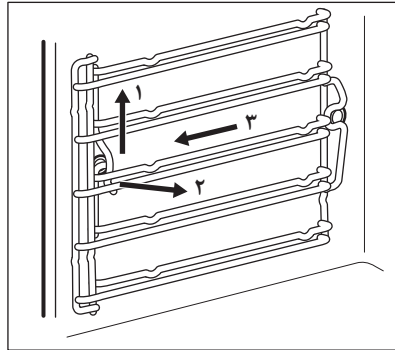
این عملکرد زمان نیاز به تمیز کردن دستگاه را یادآور می‌شود و شما باید فرایند تمیز کردن را انجام دهید: **Plus Steam Cleaning**.

۳.۱۲ جدا کردن پایه‌های نگهدارنده

طبقات

پیش از انجام امور نگهداری، از سرد بودن دستگاه مطمئن شوید. خطر سوختگی وجود دارد. برای تمیز کردن دستگاه، نگهدارنده طبقات را خارج نمایید.

۱. نگهدارنده‌ها را با دقت بلند کرده و از روزه بیرون بکشید.



۲. انتهای نگهدارنده را از دیواره فر جدا کنید.

۳. نگهدارنده‌ها را از جفت عقب بیرون بکشید.

برای قرار دادن دوباره نگهدارنده‌ها، مراحل فوق را معکوس کنید.

۴.۱۲ تمیز کردن با بخار

تا حد امکان تمامی کثیفی‌ها را به طور دستی تمیز کنید.

برای تمیز کردن جداره‌های داخلی فر، لوازم جانبی و نگهدارنده طبقات را جدا کنید.

عملکرد تمیز کردن با بخار، محفظه داخل فر را تمیز می‌کند.

i برای عملکرد بهتر، باید در زمان سرد بودن دستگاه اقدام به تمیز کردن نمایید.

i زمان ذکر شده مربوط به مدت زمان عملکرد است و شامل زمان مورد نیاز برای تمیز کردن محفظه داخل توسط کاربر نمی‌شود.

وقتی عملکرد تمیز کردن با بخار فعال می‌شود، لامپ داخل فر خاموش می‌شود.

شما می‌توانید این عملکرد را فعال / غیر فعال کنید: یادآور عملکرد تمیز کردن در منو: تنظیمات اصلی.

۶.۱۲ سیستم تولید بخار - رسوب‌زدایی

وقتی مولد (ژنراتور) بخار کار می‌کند، به دلیل وجود کلسیم داخل آب رسوب تشکیل می‌شود. این رسوب‌ها تاثیر منفی بر کیفیت بخار، عملکرد مولد بخار و کیفیت غذا می‌گذارند. برای پیشگیری از این موضوع، مدار تولید بخار را از وجود رسوب تمیز کنید. تمام لوازم جانبی را خارج کنید.

از منو عملکرد **Cleaning** را انتخاب کنید. رابط کاربری شما را در طول فرایند راهنمایی می‌کند. مدت زمان برنامه حدود ۲ ساعت است.

چراغ داخل فر خاموش می‌شود.

۱. از خالی بودن کشتو مطمئن شوید.

۲. دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.


۳. ظرف گریل/ بریانی کردن را در طبقه اول قرار دهید.

۴. ۲۵۰ میلی لیتر ماده رسوب‌زدا در داخل کشتوی آب بریزید.

۵. باقی کشتوی آب را با آب پر کنید تا زمانیکه سیگنال صوتی به صدا درآید یا پیغامی بر روی نمایشگر نمایان شود.

۶. دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.

این مراحل، اولین قسمت از فرایند رسوب‌زدایی را فعال می‌کند.


مدت زمان این قسمت از برنامه حدود ۱ ساعت و ۴۰ دقیقه است. 

۷. پس از پایان قسمت اول، ظرف گریل/ بریانی کردن را تخلیه کرده و آن را دوباره در طبقه اول قرار دهید.


۸. آب تازه به داخل کشتوی آب بریزید تا جاییکه سیگنال صوتی به صدا درآید یا پیغامی بر روی نمایشگر نمایان شود.

۹. دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.

این مراحل، قسمت دوم فرایند رسوب‌زدایی را فعال می‌کند. این اقدام مدار مولد بخار را آبکشی می‌کند.

 مدت زمان این قسمت ۳۵ دقیقه است.

پس از پایان مرحله، ظرف گریل/ بریانی کردن را خارج کنید.

چنانچه رسوب زدایی به روش صحیح انجام نگیرد، نمایشگر پیام تکرار آن را نمایش خواهد داد. 


اگر دستگاه خیس و مرطوب است، با یک پارچه خشک آن را خشک کنید. با باز گذاشتن درب دستگاه، صبر کنید تا کاملاً خشک شود.

۷.۱۲ یادآور رسوب‌زدایی

دو یادآور رسوب‌زدایی وجود دارد که اجرای عملکرد رسوب‌زدایی را به شما یادآور می‌شود.

یادآور نرم سیکل رسوب‌زدایی را به شما یادآور شده و آن را توصیه می‌کند.

یادآور سخت شما را وادار به انجام رسوب‌زدایی می‌کند.

چنانچه با روشن شدن یادآور سخت رسوب‌زدایی را انجام ندهید، قادر به استفاده از عملکردهای بخار نخواهید بود. ضمناً قادر به غیر فعال کردن یادآور رسوب‌زدایی نخواهید بود. 

۸.۱۲ سیستم تولید بخار - آبکشی

تمامی لوازم جانبی را خارج کنید.

از منو عملکرد **Cleaning** را انتخاب کنید. در کل فرایند، رابط کاربری شما را راهنمایی خواهد کرد.

طول مدت زمان عملکرد حدود ۳۰ دقیقه است.

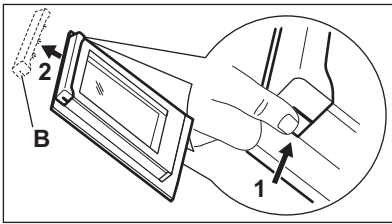
چراغ داخل فر در طول این عملکرد خاموش خواهد بود.

۱. سینی فر را در اولین طبقه قرار دهید.

۲. کشتوی آب را با آب تازه پر کنید تا سیگنال صوتی به صدا درآید یا پیغامی بر روی صفحه نمایان شود.

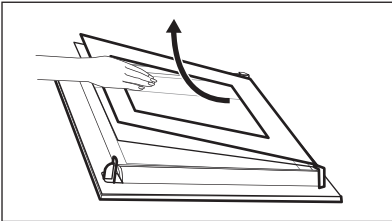
۳. دکمه‌ی **OK** را فشار دهید.

پس از پایان فرایند، سینی فر را از دستگاه خارج کنید.



۷. زه درب را به طرف جلو فشار دهید تا جدا شود.

۸. از قسمت بالای پانل‌های شیشه‌ای درب گرفته و آنها را یک به یک از شیار خارج نمایید.

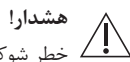


۹. با محلول آب صابون شیشه‌های پانل را تمیز کنید. پانل شیشه‌ای را با دقت خشک کنید.

پس از پایان یافتن تمیز کردن، پانل‌های شیشه‌ای و درب را نصب کنید. مراحل فوق را معکوس کنید. ابتدا پانل کوچکتر سپس پانل بزرگتر.

۱۱.۱۲ تعویض لامپ

یک پارچه در زیر قسمت داخل دستگاه قرار دهید. این کار مانع از آسیب روکش شیشه‌ای لامپ و محفظه داخل می‌شود.



هشدار!
خطر شوک الکتریکی!

پیش از تعویض لامپ، فیوز را قطع کنید. لامپ و روکش شیشه‌ای لامپ ممکن است داغ باشند.

۱. دستگاه را خاموش کنید.

۲. فیوز را از جعبه فیوز خارج کنید یا سویچ مینیاتوری را قطع نمایید.

لامپ فوقانی

۱. برای جدا کردن روکش شیشه‌ای لامپ، آن را به طرف چپ بچرخانید تا باز شود.

۹.۱۲ تخلیه مخزن

تمامی لوازم جانبی را از دستگاه خارج کنید.

عملکرد تمیز کردن، آب باقیمانده در کشوی آب را خارج می‌کند. پس از استفاده از عملکرد بخار از این عملکرد استفاده کنید.

عملکرد **Cleaning** را از منو انتخاب کنید. رابط کاربری در طول فرایند شما را راهنمایی می‌کند.

مدت زمان عملکرد حدود ۶ دقیقه است.

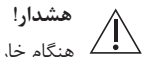
در این عملکرد چراغ فر خاموش است.

سینی فر را در طبقه اول قرار دهید.

پس از پایان سینی فر را خارج نمایید.

۱۰.۱۲ جدا کردن و نصب در

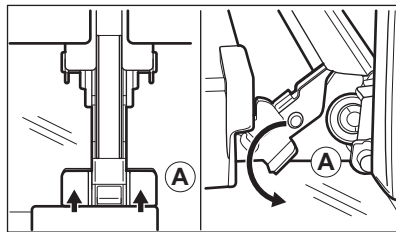
شما می‌توانید درب و پانل‌های شیشه‌ای داخل را به منظور تمیز کردن جدا کنید. تعداد پانل‌های شیشه‌ای متفاوت بوده و بستگی به مدل دستگاه دارد.



هشدار!
هنگام خارج کردن درب دستگاه مراقب باشید. درب سنگین است.

۱. درب را به طور کامل باز کنید.

۲. اهرم‌های قفل شونده (A) در هر دو لولای درب را به طور کامل فشار دهید.



۳. تا اولین مرحله باز شدن (تقریباً ۷۰ درجه)، درب فر را ببندید.

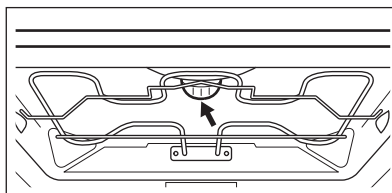
۴. با هر دو دست دو طرف درب را بگیرید و آن را رو به بالا بکشید.

۵. قسمت بیرونی درب را بر روی پارچه نرم بر روی سطح ثابت بگذارید. وجود سطح نرم مانع از مخدوش شدن شیشه می‌شود.

۶. زه (B) قسمت لبه فوقانی در هر دو طرف درب را بگیرید و آن را به داخل فشار دهید تا گیره آزاد شود.

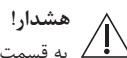
لامپ کنار

۱. نگهدارنده سمت چپ طبقه را به منظور دسترسی به لامپ، جدا کنید.
۲. برای جدا کردن روکش از آچار پیچ گوشتی Torx 20 استفاده کنید.
۳. فریم فلزی و درزگیر را جدا کرده و تمیز نمایید.
۴. لامپ کهنه را خارج کرده و یک لامپ مناسب با تحمل گرمایی ۳۰۰ درجه سانتیگراد در محل قرار دهید.
۵. فریم فلزی و درزگیر را نصب کنید.
۶. نگهدارنده سمت چپ طبقه را نصب کنید.



۲. حلقه فلزی را برداشته و روکش شیشه‌ای را تمیز کنید.
۳. لامپ کهنه را برداشته و یک لامپ مناسب با تحمل گرمای ۳۰۰ درجه سانتیگراد در محل قرار دهید.
۴. حلقه فلزی را به روکش شیشه‌ای متصل کنید.
۵. روکش شیشه‌ای را نصب کنید.

۱۳. عیب یابی



به قسمت ایمنی مراجعه کنید.

۱.۱۳ در مواقع زیر چه کار باید کرد

ایراد	علت احتمالی	راه حل
فرم گرم نمی‌شود.	فر خاموش است.	دستگاه را روشن کنید.
فر گرم نمی‌شود.	ساعت تنظیم نشده است.	ساعت را تنظیم کنید.
فر گرم نمی‌شود.	تنظیمات لازم انجام نشده است.	از درست بودن تنظیمات مطمئن شوید.
فر گرم نمی‌شود.	عملکرد خاموش شدن خودکار فعال است.	به «عملکرد خاموش شدن خودکار» مراجعه شود.
فر گرم نمی‌شود.	قفل کودک فعال است.	به «استفاده از قفل کودک» مراجعه شود.
فر گرم نمی‌شود.	درب درست بسته نشده است.	درب را به طور کامل ببندید.
فر گرم نمی‌شود.	فیوز سوخته است.	ببینید آیا فیوز علت اختلال است. اگر فیوز باز هم سوخت، با مرکز خدمات تماس بگیرید.
لامپ روشن نمی‌شود.	لامپ معیوب است.	لامپ را تعویض کنید.

ایراد	علت احتمالی	راه حل
عبارت F111 در نمایشگر دیده می‌شود.	فیش سنسور دمای درون غذا به درستی در سوکت قرار نگرفته است.	فیش سنسور دمای درون غذا را به طور کامل در سوکت مربوطه قرار دهید.
نمایشگر کد خطایی را نشان می‌دهد که در این جدول نیست.	خطای الکتریکی پیش آمده است.	<ul style="list-style-type: none"> با استفاده از سویچ مینیاتوری یا جعبه فیوز منزل، دستگاه را خاموش نموده و دوباره روشن کنید. اگر بار دیگر کد خطا نمایان شد با مرکز خدمات تماس بگیرید.
بخار و قطرات آب بر روی غذا و محفظه فر نشسته است.	غذا برای مدت زمان زیادی در فر مانده است.	پس از پایان پخت غذا، آن را بیش از ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در فر نگذارید.
مرحله رسوب‌زدایی پیش از اتمام قطع شده است.	برق رفته است.	مراحل را تکرار کنید.
مرحله رسوب‌زدایی پیش از اتمام قطع شده است.	عملکرد توسط کاربر متوقف شده است.	مراحل را تکرار کنید.
پس از مرحله رسوب‌زدایی، هیچ آبی در داخل ظرف گریل / بریانی نیست.	آب داخل کشوی آب را تا حداکثر مجاز پر نکرده‌اید.	ببینید آیا رسوب‌زدا/ آب در داخل کشوی آب وجود دارد. مراحل را تکرار کنید.
پس از سیکل رسوب‌زدایی، آب کثیف در زیر محفظه فر وجود دارد.	ظرف گریل / بریانی در طبقه نامناسبی قرار گرفته است.	آب و رسوب‌زای باقیمانده را از زیر فر خارج کنید. ظرف گریل / بریانی را در طبقه اول قرار دهید.
عملکرد تمیز کردن پیش از اتمام، قطع شده است.	برق قطع شده است.	مراحل را تکرار کنید.
عملکرد تمیز کردن پیش از اتمام، قطع شده است.	عملکرد توسط کاربر متوقف شده است.	مراحل را تکرار کنید.
پس از پایان عملکرد تمیز کردن، آب زیادی در زیر محفظه داخل فر وجود دارد.	پیش از فعال کردن عملکرد تمیز کردن، مواد شوینده بیش از حدی اسپری کرده‌اید.	مقدار کمی مواد شوینده به تمامی قسمت‌های محفظه داخل فر بمالید. ماده شوینده را به طور یکنواخت اسپری کنید.
مرحله تمیز کردن، خوب انجام نشده است.	دمای اولیه داخل محفظه فر برای عملکرد تمیز کردن با بخار بسیار داغ بوده است.	برنامه را تکرار کنید. وقتی دستگاه سرد است، مرحله را اجرا کنید.

ایراد	علت احتمالی	راه حل
مرحله تمیز کردن ، خوب انجام نشده است.	پیش از شروع مرحله تمیز کردن، شبکه‌های کناری را خارج نکرده‌اید. این شبکه‌ها حرارت را به دیواره‌ها منتقل کرده و موجب کاهش بازدهی عملکرد می‌شوند.	شبکه‌های کناری را از دستگاه خارج نموده و عملکرد را تکرار نمایید.
مرحله تمیز کردن ، خوب انجام نشده است.	پیش از آغاز مرحله تمیز کردن، لوازم جانبی را از دستگاه خارج نکرده‌اید. این موارد در سیکل بخار اختلال ایجاد کرده و کارایی را کاهش می‌دهند.	لوازم جانبی را از دستگاه خارج کرده و عملکرد را تکرار کنید.

۲.۱۳ اطلاعات مربوط به سرویس

فریم جلوی محفظه فر قرار دارد. این برچسب را هرگز جدا نکنید.

چنانچه راه حلی برای مشکل پیش آمده نیافتید، با مرکز خدمات مجاز تماس بگیرید. اطلاعات لازم مربوط به مرکز خدمات بر روی برچسب مشخصات درج گردیده است. برچسب مشخصات در

توصیه می‌شود اطلاعات را در اینجا بنویسید.
مدل (MOD)
شماره دستگاه (PNC)
شماره سریال (S.N.)

۱۴. بهره‌وری انرژی

۱.۱۴ برچسب انرژی و اطلاعات دستگاه بر اساس EU 65-66/2014

AEG	نام تامین کننده
BS931470NM BS931470WM	مشخصات مدل
81.2	شاخص بهره‌وری انرژی
A+	کلاس بهره‌وری انرژی
0.89 kWh/cycle	مصرف برق با مقدار بار استاندارد، حالت عادی
0.69 kWh/cycle	مصرف برق با مقدار بار استاندارد، حالت فن با سرعت زیاد
۱	تعداد محفظه‌ها

منبع حرارت	برق
حجم	۷۱ لیتر
نوع فر	توکار
وزن	BS931470NM ۴۵ کیلوگرم
	BS931470WM ۴۴/۵ کیلوگرم

حرارت باقیمانده

اگر از برنامه‌ای با انتخاب مدت زمان یا زمان پایان، استفاده می‌کنید و زمان پخت بیش از ۳۰ دقیقه است، در برخی از عملکردهای فر، المنت‌های حرارتی به لحاظ زمانی ۱۰٪ سریع‌تر خاموش می‌شوند. فن و لامپ به کار خود ادامه می‌دهند.

گرم نگهداشتن غذا

برای استفاده از حرارت باقیمانده و گرم نگهداشتن غذا، کمترین دمای ممکن را انتخاب نمایید. نمایشگر مقدار حرارت باقیمانده یا دما را نشان می‌دهد.

آشپزی با لامپ خاموش

در طول آشپزی لامپ را خاموش کرده و در مواقع اضطراری آن را روشن نمایید.


پخت با Moist Fan Baking (فن هوای مرطوب)

این عملکرد برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی به هنگام آشپزی طراحی شده است. این عملکرد به نحوی کار می‌کند که دمای داخل محافظه فر متفاوت از دمای نشان داده شده بر روی نمایشگر است و زمان پخت می‌تواند متفاوت از زمان پخت در سایر برنامه‌ها باشد. وقتی از Moist Fan Baking استفاده می‌کنید، لامپ به طور خودکار پس از ۳۰ ثانیه خاموش می‌شود. شما می‌توانید بار دیگر لامپ را روشن کنید اما این کار موجب افزایش مصرف انرژی می‌شود.

EN 60350-1 - وسایل آشپزی برقی خانگی - قسمت

۱: انواع اجاق گاز، انواع فر، انواع بخارپز و فر - روش‌های اندازه‌گیری کارایی.

۲.۱۴ صرفه‌جویی در مصرف انرژی

 دستگاه حاوی قابلیت‌هایی است که به شما کمک می‌کند در حین آشپزی روزمره در مصرف انرژی صرفه‌جویی کنید.

نکات کلی

هنگامیکه دستگاه در حال کار است از درست بسته شدن درب اطمینان حاصل نمایید. تا حد امکان در طول آشپزی درب را بسته نگهدارید.

برای صرفه‌جویی بیشتر از ظروف فلزی استفاده کنید. در صورت ممکن بودن از گرم کردن فر پیش از قرار دادن غذا خودداری کنید.

در صورتیکه زمان آشپزی بیش از ۳۰ دقیقه است، ۳ تا ۱۰ دقیقه پیش از پایان زمان آشپزی دمای فر را کاهش دهید. حرارت باقیمانده در فر به ادامه روند پخت غذا ادامه می‌دهد.



برای گرم کردن سایر غذاها از حرارت باقیمانده استفاده کنید.

آشپزی با فن

در صورت امکان، برای صرفه‌جویی در مصرف انرژی از عملکردهای دارای فن استفاده کنید.

۱۵. مراقبت های زیست محیطی

زباله های خانگی معدوم نکنید. برای معدوم کردن دستگاه، با اداره بازیافت منطقه تان تماس بگیرید.

مواردی که دارای علامت  هستند، در چرخه بازیافت قرار دهید. لوازم بسته بندی را در سطل های مخصوص بازیافت قرار دهید. این اقدام به حفظ محیط زیست و سلامتی انسان و به بازیافت زباله های برقی و الکترونیکی کمک می کند. لوازمی را که دارای نماد  هستند را با

www.aeg.ir/shop



867325121-B-242016



محصولات آاگ را فقط با ضمانتنامه  خریداری نمایید.

مرکز ارتباط مشتریان ۲۴ ساعته : ۰۲۱-۶۴۰۹۸

AEG